This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

**Usage guidelines**

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

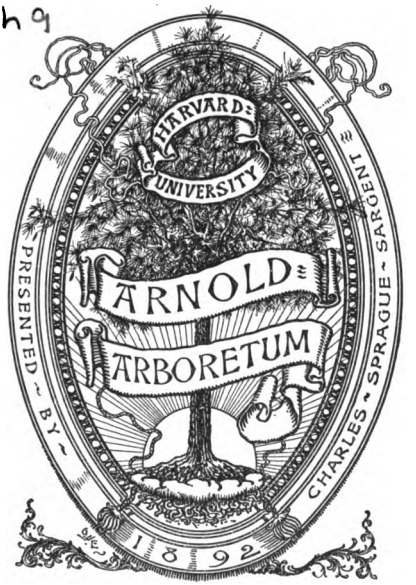
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

**About Google Book Search**

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

3 2044 107 255 382

MH
270.2
Sch 9




Rec'd Dec. 1893.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

# Der Kaffee

in

naturhistorischer, diätetischer und medicinischer Hinsicht,

seine

Bestandtheile, Anwendung, Wirkung und Geschichte.

Populäre Darstellung

auch für Damen

als

wichtiger Behelf für eine jede Haushaltung.

Herausgegeben

von

Dr. S. A. Schwarzkopf,

Professor.

Weimar, 1881.

Bernhard Friedrich Voigt.

Digitized by Google

Digitized by Google

Dem

Hochverehrten Herrn

Alt-Bürgermeister

# J. J. Burkhardt-Ryhiner

in Basel

in Dankbarkeit gewidmet

vom

Verfasser.

Digitized by Google

Digitized by Google

# Vorwort.

Die günstige Aufnahme, welche sich meine bisher erschienenen handelswissenschaftlichen Werke zu erfreuen hatten, ermuthigt mich, nachdem ich in verschiedenen Zeitschriften kleinere Arbeiten über einzelne Waaren veröffentlichte, zur Herausgabe vorliegenden kleinen Schriftchens über den Kaffee.

Bei Bearbeitung desselben war ich, da die Arbeit nicht allein für Kaufleute, sondern überhaupt für das größere Publikum bestimmt ist, darauf bedacht, neben der vorausgeschickten Etymologie des Wortes „Kaffee" auch die Naturgeschichte, Heimath und Kultur des Baumes, die Ernte seiner Früchte und Behandlung deren Samenkerne, der Kaffeebohnen, bis letztere in die Hände der Konsumenten gelangen, dem Röstprocesse unterworfen und zu dem allgemein bekannten und geliebten Aufgußgetränke verwendet werden, ausführlich anzugeben und mich sodann zu den Veränderungen zu wenden, welchen die Bohnen beim Rösten unterliegen, d. h. dem sich während des Röstens entwickelnden flüchtigen empyreumatischen Oele, so wie dem Kaffein und der sich beim Rösten verändernden Gerbsäure, von welchen das Oel und die Gerbsäure die Basis der eigenthümlichen Wirkungen des Kaffeetrankes bilden, meine Aufmerksamkeit zuzuwenden und endlich zur Anwendung, zu den Eigenschaften und

Digitized by Google

physiologischen Wirkungen des Getränkes selbst überzugehen, zu welchem Zwecke ich während einer längeren Reise durch Nord- und Mitteldeutschland, sowie durch Holland das nöthige Material in den verschiedenen größeren Bibliotheken sammelte und in Betreff des medicinischen und diätetischen Gebrauches des Kaffee, besonders die Arbeit des Herrn Dr. med. Weitenweber über den „arabischen Kaffee", Prag 1835, wohl die gediegendste unter den bisher erschienenen Arbeiten über diesen Gegenstand benutzte.

Der letzte Theil meiner Arbeit betrifft die Geschichte der Einführung und Verbreitung des Kaffee und glaube ich durch dieselbe, da ich sie so erschöpfend als möglich behandelt, das Interesse der Millionen Liebhaber und Liebhaberinnen des Getränkes an demselben zu steigern.

Wissenschaftlich wie praktisch gebildete Männer werden wohl manche Fehler, Lücken und Mängel in meiner Arbeit finden, welche zu vermeiden bei dem umfangreichen mir zu Gebote gestandenen Material wohl möglich gewesen wäre, hätte ich nicht den mir zugemessenen kleinen Raum im Auge behalten und diesen bei der Wahl der mir gesammelten Notizen berücksichtigen müssen. Die gefällige Mittheilung aufgefundener Fehler und Auslassungen werde ich stets mit großem Danke entgegen nehmen.

Indem ich meine Arbeit einer nachsichtigen Beurtheilung empfehle, wünsche ich, daß dieselbe dem Leser als angenehme Lektüre dienen möge.

Der Verfasser.

Digitized by Google

# Inhaltsverzeichnis.


Seite

Vorwort . . . . . v

## Erstes Buch.

Der Kaffee in naturhistorischer, diätetischer und medicinischer Hinsicht, seine Bestandtheile, Wirkungen, Anwendung und Geschichte . . . 1
Etymologie des Wortes „Kaffee" . . . . . 2
Die Heimath des Kaffeebaumes . . . . . 3
Naturgeschichte und Kultur des Kaffeebaumes . . . . . 5
Kultur in Arabien . . . . . 9
„ auf Java . . . . . 10
„ auf Ceylon . . . . . 17
„ auf Madras, in den Nilgherries und in Asien überhaupt 21
„ in Afrika . . . . . —
„ auf der Insel Bourbon . . . . . 22
„ in Brasilien . . . . . 23
„ in Mittel- und Südamerika . . . . . 25
„ in Westindien . . . . . 27
Kaffeeernte . . . . . 29
Kaffeeproduktion . . . . . 32
Gesammtkonsumtion . . . . . —
Verschiedene Sorten . . . . . 34
Kennzeichen der Güte des Kaffee . . . . . 36
Das Rösten des Kaffee . . . . . 37
Die Extraktion des gerösteten Kaffee . . . . . 39
Das Kaffeetrinken . . . . . 40
Kaffeeblätter . . . . . 41
Eigenschaften und Wirkungen des Kaffee . . . . . —
Kaffee als Arznei und innerliches Heilmittel . . . . . 42
Kaffee diätetisch gebraucht . . . . . 44


Digitized by Google

Seite
Technische Anwendung der rohen Kaffeebohnen . . . . . 54
Scheinbares Sättigungsvermögen des Kaffee . . . . . —
Bestandtheile des Kaffee . . . . . 55
Kaffeesurrogate . . . . . 60

## Zweites Buch.

Geschichte des Kaffee . . . . . 71
Das arabische Manuskript in der Bibliothek zu Paris erzählt vom Kaffee . . . . . 74
Der Kaffee wandert von Aden nach Mekka . . . . . 76
Der Kaffee kommt nach Medina, verbreitet sich weiter in Arabien, endlich auch in Aegypten . . . . . —
Der Kaffee ist Ursache des Streites in Mekka, wo er als der Religion zuwider verdammt wird . . . . . 77
Bericht des Emirs Chair Beg Mimar von Mekka an den Sultan Abunasar Kansu Ganri in Cairo wegen des Kaffee . . 79
Antwort des Sultan Kansu Gauri . . . . . 81
Kaffee in Mekka wieder eingeführt . . . . . —
Zank wegen des Kaffee in Groß-Cairo . . . . . 82
Der Kaffee kommt nach Konstantinopel . . . . . 83
In Konstantinopel werden die ersten Kaffeehäuser errichtet . . 84
Der Groß-Vezier Kupruli läßt die öffentlichen Kaffeehäuser in Konstantinopel schließen . . . . . 87
Gebrauch des Kaffee in Afrika . . . . . 91
Gebrauch des Kaffee in Aegypten . . . . . 92
Ausbreitung des Kaffee im Abendlande . . . . . 93
Gebrauch des Kaffee in Italien . . . . . 95
Kaffee in Frankreich . . . . . 96
Kaffee in Marseille . . . . . 102
Die Zeit, zu welcher der Kaffee zuerst in Paris eingeführt wurde, und wie er bis zu Anfang des 18. Jahrh. in Aufnahme kam 104
Die vornehmsten Aerzte Frankreichs sprechen sich für den Kaffee aus 108
Kaffee in der Schweiz . . . . . 114
„ „ England . . . . . 115
„ „ Holland . . . . . 116
„ „ Schweden . . . . . 117
„ „ Dänemark . . . . . 118
„ „ Spanien und Portugal . . . . . —
„ „ Deutschland . . . . . 119
Kaffeehandel . . . . . 126

Digitized by Google

# Erstes Buch.

## Der Kaffee in naturhistorischer, diätetischer und medicinischer Hinsicht, seine Bestandtheile, Wirkungen, Anwendung und Geschichte.

---

> Aden sah ihn entstehen, siehst Du es nicht an dem frischen Duft seiner Jugend, an den rothen Wangen seiner Kinder? es ist der Trank Allah's, die Quelle der Gesundheit.

Im gemeinen Leben versteht man unter Kaffee nicht nur die Frucht und besonders die Fruchtkerne des Kaffeebaumes, Coffea arabica L., sondern und hauptsächlich das aus den gerösteten Samenkernen, durch Uebergießen mit siedendem Wasser bereitete Getränk, nach dessen Genusse Millionen Menschen seufzen, indem es nicht sowohl die geistige Thätigkeit und die Heiterkeit des Gemüthes erhöhet, sondern auch das Bedürfnis nach Nahrung, wenn auch nur scheinbar vermindert, woraus sich die Begierde, mit welcher sich namentlich die ärmeren Volksklassen dem Kaffee zuwenden, erklären läßt, und wobei die theilweise Lösung des anderen Räthsels, nämlich der Gebrauch der Kaffeesurrogate ebenfalls erreicht wird. Auch bei Benutzung dieser Surrogate, denen jeder Gehalt an Kaffeein abgeht, hat es sich herausgestellt, daß die beim Rösten des Kaffee entstehenden empyreumatischen Oele einen sehr wichtigen Antheil an den physiologischen Wirkungen des Getränkes nehmen und daher der Gedanke nahe liegen muß, daß ähnliche Effekte auch durch den Aufguß anderer gerösteter Samen und Früchte erzielt werden können. Es hätte demnach auch hier, um mit v. Bibra zu urtheilen, der Mensch instinktartig nach dem Rechten ge-



Digitized by Google

griffen, und wurde es auf diese Weise auch den Aermsten ermöglicht, sich einen Genuß zu schaffen, welcher gegenwärtig fast allen Ständen zu einem Lebensbedürfnisse geworden, ja fast mit dem Ausdrucke der unbedingten Nothwendigkeit zu bezeichnen ist.

Ein weiterer nicht weniger zu beachtender Umstand ist, daß dem Kaffeetranke die berauschenden Eigenschaften abgehen, welche den aus anderen narkotischen Substanzen bereiteten Getränken eigenthümlich sind; äußern sich auch seine Wirkungen, wenn im Uebermaße genossen durch periodische Betäubung, Lähmungen verschiedener Körpertheile ꝛc., so wirkt er doch in kleinen Gaben als flüchtiges Erregungsmittel für das Nerven- und Gefäßsystem, sowie als innerliches und äußerliches Heilmittel, und bildet ein hilfreiches Gegengift gegen die Wirkungen narkotischer Gifte.

## Etymologie des Wortes „Kaffee".

Wohl mit Recht dürfen wir voraussetzen, daß nur wenige der Millionen Verehrer des Kaffee die Abstammung dieses Wortes, das mit wenigen Abweichungen in fast allen europäischen und außereuropäischen Sprachen eingebürgert, und wie man wohl mit Recht vermuthen darf, indischen Ursprunges ist, kennen und wollen wir dessen Bedeutung kurz zu erklären suchen.

Kaffee, Kafeh, Koffe, Coffia, Cawe, Cavet, Cophe, Cahowah, Kahweh, Coave im Orient, franz. Cofé, Café, engl. Coffee, böhmisch Káwa, magyarisch Cávé, portugiesisch Caffé, persisch Kéwétz, tschem, spanisch Café, türkisch tschaube, arabisch bun, hindostanisch und malayisch Kawa, singhal. copi-cotta.

In der altarabischen Sprache bedeutet Kaweh und Kahuah ein aus bohnenförmigen Körnern, welche die Araber Bunn, Bon nennen, bereitetes Getränk, daher auch der arabische Name für dasselbe „Kahuah el bunniat". Die arabische Benennung „Kahuah" stammt nach Dufour von Kohvet, welches Kraft und Stärke bedeutet, wogegen Rosenmüller das Wort in seiner biblischen Alterthumskunde (III, S. 154) von Kaveh, welches Widerwillen gegen Speise, Mangel an Eßlust bedeutet, herleiten will. Galland sagt, das Wort stamme von Cahveh, gleichwie es die Türken mit einem v auszusprechen pflegen, und dies sei ebensoviel als Cahouah bei den Arabern, welche das v nicht wie die Türken, sondern wie die Italiener den Vokal u aussprechen. — Prosper Alpin dagegen behauptet, die Abstammung des Wortes müsse von Kahowah, der asiatischen Benennung für Wein, hergeleitet werden. Letztere Erklärung stimmt, da bei den Muhamedanern die Stelle des Weines hauptsächlich durch den Kaffee vertreten wird, mit der von Dufour gegebenen ziemlich überein, nur will uns scheinen,

Digitized by Google

daß beide Erklärungen etwas weit hergeholt sind. Geben wir auch eine Uebereinstimmung sämmtlicher angeführten Erklärungen zu, so darf doch nicht in Abrede gestellt werden, daß mit denselben eine genügende Erklärung des Wortes „Kaffee" kaum gegeben ist. Wir stimmen daher der Annahme des Schotten Bruce bei, welcher anführt: der Name „Kaffee" stamme von der südlich von Abyssinien gelegenen Provinz Kaffa (türkisch Kafe), wo der Baum ursprünglich gefunden worden sein soll.

In das dunkle Gebiet der Etymologie noch tiefer eindringend, finden wir im Sanscrit von der Wurzel K-W mehrere Pflanzennamen vor, wie: Kava-ca (eine Hibiscusart), Kava-ca putra (Bohvipatr, eine indische Baumgattung), Kava-ri (eine Mimose), Kavah-ra (Lotus) und Kave-ban (ebenfalls Lotus), wonach also Kawa oder Kawe im Allgemeinen auf ein Gewächs hindeutet, und finden wir auch im Arabischen den Kaffeebaum so benannt.

Die Orientalen unterscheiden dreierlei Arten Kaffee, und zwar verstehen sie darunter den Wein, sowie überhaupt jedes berauschende Getränk; ferner das aus den Hülsen und Schalen, in welchen die Kaffeebohne steckt, bereitete und Kischer genannte, und endlich das aus der Bohne selbst bereitete Getränk.

Betreffend die zweite arabische Benennung „Bunn" müssen wir ebenfalls auf das Sanscritwort „Bun", Bezeichnung für einen im Wachsen begriffenen Gegenstand hinweisen; auch hier zeigt der Name ein Gewächs an. Möglich, daß das deutsche Wort „Bohne" mit Bun verwandt ist, wie auch Celakowsky das böhmische Wort bunê, bunka, bán, Bezeichnung von etwas bohnenförmigen, rundausgehöhltem, damit in Verbindung bringt, indem er sagt: „Buna sei ein Baum, welcher bohnenförmige Früchte trage". Man darf daher wohl annehmen, daß das mit Kaffee in Verbindung gebrachte Wort „Bohne" den Kern der Frucht bedeute, daß sich dasselbe nicht auf die bohnenförmige Gestalt dieses Kernes beziehe, sondern eher der ursprüngliche arabische oder indische Name „Bunn" sei. Galland weist Fausti Maironi einen Fehler nach, welcher in dessen Traktätlein vom Café die Wurzel Bunk, deren Avicenna und andere arabische Schriftsteller erwähnen, anstatt des Café oder Bun genommen hat.

## Die Heimath des Kaffeebaumes.

Der lange Zeit hindurch geführte Streit über die Heimath des Kaffeebaumes hat sich endlich doch dahin entschieden, daß dieselbe nicht Arabien, sondern Afrika, und nach Richard's Aethiopien, nach Bruce aber und wohl richtiger Abyssinien sei. Bruce bereiste dieses Land zwischen



Digitized by Google

1766 und 1773 und macht die Mittheilung, daß der Baum im abyssinischen Hochlande, namentlich an den Ufern des Nils nördlich bis Kaffa, dem südlichen Distrikte der Provinz Narvarea in Menge wild wachse, und daß auch sein Holz vielfach Verwendung zum Brennen finde. Auch die Beobachtungen des Reisenden Rüppel und Anderer, sowie das Zeugnis der Araber selbst bestätigen die Angaben Bruce's; ein Araber Abd-el-Kader führt an, daß, während der Gebrauch des Kaffee als Getränk bis in das das 9. Jahrhundert der Hegira [1]) hinaufreiche, man in Aethiopien und Abyssinien denselben seit undenkbaren Zeiten kenne. Wellstead führt in seinen Travels in Arabia an, daß die Sumalis eine große Menge Kaffee nach Berbera zu Markte bringen, welchen sie einige Tagereisen weit aus dem Inneren des Landes holen und welcher gewöhnlich die Rückfracht der den Hafen besuchenden Boote und Schiffe bilde, und, fügt er hinzu, es ist anzunehmen, daß die Fracht groß ist und bedeutender Handel mit Kaffee getrieben wird. Bei den Arabern ist die Tradition, der Kaffeebaum stamme aus Aethiopien, allgemein, obgleich in den Werken älterer Afrikareisenden, welche danach forschten, keine Spur von seinem Vorhandensein in diesem Lande zu finden ist, während man sich jetzt dort viel mit seiner Kultur beschäftigt. Die Berbera-Kaufleute beziehen ihn aus einer Gegend, welche als ein hohes, gebirgiges, von starken Regengüssen befruchtetes Land angegeben ist, in welchem der Kaffee im Schatten hoher Bäume kultivirt wird. — Zu Ende des 15. Jahrhunderts wurde der Baum in der Provinz Yemen, im glücklichen Arabien, angepflanzt. Auf Isle de France wurde 1768 der Anfang mit dem Anbau desselben gemacht und zwar auf Veranlassung des Botanikers Phil. Comerson, der auf einer Reise um die Welt, 1767, in Gesellschaft mit Bougainville, in den Urwäldern dieser Insel eine zur Kaffeegattung gehörige Pflanzenspecies wildwachsend fand, woraus er schloß, daß der Kaffeebaum hier ebenfalls gut gedeihen könne.

Es scheint, daß nur der gemeine Kaffeebaum, Coffea arabica L., zum Anbau benutzt wird. Die weniger kultivirten Varietäten desselben sind: der auf den Bergen von Silhet und Nepaul in Südasien vorkommende Coffea benghalensis Roxb., der auf Mozambique wachsende Coffea mozambicana De C., der auf Zanguebar vorkommende Coffea zanguebariae Lour., welcher von Pavon und Ruiz als Strauch in den peruanischen Wäldern entdeckt wurde; die Samen dieses letzteren stimmen vollkom-

---

[1]) Man bezeichnet damit Muhammeds Flucht von Mecca nach Medina, mit welcher die Muselmänner ihre Zeitrechnung beginnen. Die Flucht geschah in der Nacht zwischen dem 15. und 16. Juli 622 nach Chr. unter der Regierung des Kaiser Heracleus.

Digitized by Google

men mit unserem Kaffee überein, doch bezweifelt aber unser gelehrter Freund Freiherr v. Bibra, daß der in Peru verbrauchte vortreffliche Kaffee von dem genannten Strauche gewonnen werde.

## Naturgeschichte und Kultur des Kaffeebaumes.

Der Kaffeebaum, Coffea arabica L., nimmt unter den Gewächsen der Tropenländer hinsichtlich seiner Schönheit wohl eine der ersten Stellen ein. La Roque[1]) beschreibt ihn „als 2 — 3 m hoch und im Umfang 23 — 28 cm", einem 8 — 10jährigen Apfelbaum ähnlich, mit weißlicher, ein wenig rauher Rinde. Er ist beständig grün, die Blätter stehen auf beiden Seiten der Zweige fast einander gegenüber. Er trägt gleichzeitig reife, halbreife und unreife Früchte, welche gut zu essen und erfrischend sind. Der Same oder die Bohne ist von einem zarten Häutchen umgeben.

Schon Avicenna, Rhazer und Clusius erwähnen des Baumes, Prosper Alpin[2]) aber sah den lebenden Baum zuerst während seines Aufenthaltes in Aegypten in den Jahren 1580 — 1584, und zwar in Cairo in dem Garten eines Janitscharen-Hauptmannes; er gab 1591 die erste Beschreibung und Zeichnung desselben und vergleicht ihn, übereinstimmend mit Caspar Bauhin, mit dem gemeinen Spindelbaume Evonymus europaeus L. Durch die Beobachtungen mehrerer in Aegypten und Arabien reisenden Botaniker an Ort und Stelle, sowie durch die Uebersiedelung von Kaffeebäumen in unsere Gärten, kennt man den Fremdling jetzt so genau, als irgend ein inländisches Gewächs.

Prosper Alpin sagt im 16. Kapitel seines 1592 in Venedig gedruckten Buches: „Dieser Baum ist eben derjenige, welcher die in Aegypten sogar gemeine Frucht trägt, der sie den Titel Bon oder Ban zulegen. Von derselbigen bereiten die Araber und Aegypter einen Trank, der ist bei ihnen ganz gebräuchlich und wird von ihnen statt des Weines getrunken; er wird auch in öffentlichen Häusern verkauft und verschenkt. Dieses Getränke nennen sie Coova. Die Frucht davon die Frage ist, kommt aus dem glücklichen Arabien. Das Laub des Baumes ist viel dicker, härter und grüner als das des Evonymo". Dabei vergißt er nicht die Tugenden und Kräfte zu berühren, welche diesem Getränke von den Orientalen zugeschrieben werden.

---

[1]) La Roque: Gründliche und sichere Nachricht vom Kaffee und Kaffeebaum aus Briefen von Monf. de Merveille. Leipzig 1717.

[2]) Prosper Albini liber de plantis Aegypti 4. Venet. 1591 — 1593.

Digitized by Google

Im Jahre 1648 erschien zu Padua der Prosper Alpini-Traktat von den ägyptischen Gewächsen aufs Neue und zwar mit Bemerkungen und Noten, wahrscheinlich von Nicolo Cantarino.

Veslingius dagegen sagt, er habe in keinem der ägyptischen Gärten den Kaffeebaum gefunden. Wahrscheinlich wurde der von Prosper Alpin erwähnte Baum als Kuriosität in dem fraglichen Garten gehalten. Veslingius fügt aber hinzu: „daß, während er sich in Cairo aufgehalten, in dieser großen Stadt 2 — 300 Kaffeehäuser bestanden hätten; desgleichen, daß er und andere, welche den Kaffee zu trinken gewohnt, angefangen hätten Zucker darein zu thun und dergestalt die Bitterkeit desselben zu verbessern; andere aber hätten die Kaffeebohnen mit Zucker überzogen aufgesetzt". Endlich macht er seine Bemerkungen über die Beschaffenheit und Qualität des Kaffee, und sondert diejenigen, welche der Schale, damit die Bohnen bedeckt, zustehen, von denjenigen, die der Bohne selbst, welche er den Kern der Kaffeefrucht betitelt, zugehören: erinnert dabei, wie daß der Kaffee nicht nur in Aegypten sogar gemein und gebräuchlich sei, sondern auch schier in allen Provinzen des türkischen Reiches. „Daher kommts", spricht er, „daß der Café in Levante selbst so theuer ist und bei den Europäern auch dermaßen rar und die müssen sich noch dazu einer so heilsamen Arznei beraubt sehen".

Daraus ist ersichtlich, daß zu Veslingius' Zeiten der Kaffee in Europa nicht so ganz unbekannt war, wenigstens nicht in Venedig, und jedenfalls von dortigen Kaufleuten dahin gebracht worden ist, sobald er den ersten Schritt aus Asien gethan hat.

Aeltere Botaniker brachten den Baum wegen der Aehnlichkeit seiner Blüthen und zweisamigen Beeren mit den Jasmingewächsen in die Familie der Jasmineen; erst Linné stellte die natürlichen Geschlechtszeichen des Baumes fest und brachte diesen in die erste Ordnung der 5. Klasse (Pentandria Monogynia) seines Systemes. Jussieu und Reichenbach ordneten ihn in ihrem natürlichen Pflanzensysteme unter die krapppflanzenartigen Gewächse, Rubiaceen, und zwar in die Familie der Chinabäume. Nach de Candolle gehört der Baum nebst mehreren anderen Gattungen in die Familie der Coffeaceae.

Wir können nicht umhin, hier die Beschreibung des jungen Kaffeebaumes im Königl. Garten zu Paris zu geben, wie sie La Roque nach der Erzählung des Herrn Galland giebt. Er sagt:

„Sonntag den 29. Juli 1714 wollte Herr Jussieu, Dr. med. Mitglied der Academie des Sciences, dem Herrn Galland, Professor der arabischen Sprache im Königl. Kollegio, dem Herrn Parent, Mitglied der Academie des Sciences und Professor Matheseos, dem

Digitized by Google

Herrn Ovenge, so ein gelehrter Chineſe und ſehr kurieuſer Mann iſt und mich, La Roque, in den Königl. Garten einführen. Wir begaben uns bloß dahin, um die erſte Kaffeepflanze zu beſehen. Als wir aber dahin kamen, erfuhren wir, daß der Herr Ober-Leib-Medicus in derſelben Nacht den Kaffeebaum von Marly in den Königl. Garten geſendet hatte, welcher erſt aus Holland gekommen und Sr. Majeſtät dem Könige vom Rathe zu Amſterdam zum Geſchenke gemacht worden ſei. Der Baum ſtand noch in ſeiner Kiſte, in der gläſernen Maſchine, erzählt Galland, in welcher der Cereus Peruvianus ſeinen Stand hat, und dieſem zur Seite. Es mag dieſes Bäumlein in allem etwa 1,50 m Höhe und $2^1/_2$ cm Dicke haben. Es treibt verſchiedene Zweiglein, welche ſich längs des Stammes erheben und zuſammen faſt die Figur einer Pyramide gaben. Die Blätter ſtehen zu Paaren nach der Reihe an den Zweiglein und ſind nicht ſo gar groß als die, welche man mir aus Arabien zugeſchickt hatte; auch konnte ich, ſagt Herr Galland, keinen Unterſchied zwiſchen den vor Augen habenden Blättern und den an den Sproſſen eines in Konſtantinopel geſehenen großen Kaffeebaumes, finden. Wir bemerkten an dieſem Bäumchen grüne Früchte, von der Größe einer noch grünen Pflaume, auch wie Kirſchen formirte rothe Früchte, und dann auch ſolche Früchte, deren Farbe viel dunkler war, weil ſie ſchier reif. Sie kommen zwiſchen den Blättern und Stengeln heraus auf ganz kurzen Stielen".

„Der Holländer, welcher den Baum überbracht hatte und mit den Leuten des Herrn Leib-Medicus von Marly nach dem Königl. Garten gekommen war, meldete uns, daß im mediciniſchen Garten zu Amſterdam ein ſolcher großer Baum befindlich, der ſo hoch ſei als zwei Stockwerk eines Hauſes und nach Verhältnis dick. Dieſer große Baum komme urſprünglich aus Arabien, ſei noch gar jung daſelbſt aufgenommen und nach Java übergeführt worden, da habe er einige Zeit geſtanden, bevor er nach Holland übergeführt worden ſei. Die Früchte dieſes Baumes ſeien im Amſterdamer Garten gepflanzt worden und hätten verſchiedene Pflanzen gegeben, von welchen auch der nach Paris gebrachte Baum ſei. Etwa 5 Wochen ſpäter erhielt ich auch durch den Herrn Juſſieu Blüthen des Baumes und zu Anfang des folgenden September einige derſelben, welche noch geſchloſſen und in der Knoſpe, andere aber vollkommen offen waren. Als ich nun dieſes ſah, wurde ich wegen der Richtigkeit meiner gegebenen Nachricht und alles deſſen, was man mir deßwegen zugeſchickt, noch mehr verſichert".

„Beim Schluſſe führt Herr Galland noch an, wie Herr Juſſieu ſich nicht nur eine Freude mache, wenn er freundlich empfangen, ſondern

Digitized by Google

auch, wenn er auf eine zugleich angenehme und gründliche Weise unterrichten kann. Seine Wissenschaft und fleißiges Untersuchen beruht nicht allein auf der Botanik, er hat auch ein herrliches Kabinet von allerlei natürlichen Kuriositäten. Doch auf den Kaffee zurückzukommen, so kann nichts vernünftigeres und geschickteres auszudenken sein, als was wir von ihm über den Kaffee vernahmen, denn es war nicht nur denjenigen entgegengesetzt, welche eine Gattung Gift daraus machen, sondern auch denen, welche ihn als ein allgemeines wider alle Krankheiten dienliches Remedium ansehen wollen: er wußte beiderseits sehr wohl zu unterscheiden, daß er sich auch gar kein Bedenken nimmt, gewisse Patienten mit einem einzigen Köpfgen (Täßchen) Kaffee zu purgiren".

Die deutsche Uebersetzung des von La Roque aus Briefen und mündlichen Nachrichten des See-Kapitäns und Direktors einer Kompagnie Handelsleute von S. Malo, Mons. de Merveille, in Leipzig bei Jo. Theodoro Bochio, im Durchgange des Rathhauses, 1717 verlegten Buches, schließt mit einer Kantate zum Ruhme und Lobe des Kaffees, welche wir an geeigneter Stelle unseren Lesern geben werden.

In unseren Gewächshäusern wird der schlanke Stamm des Kaffeebaumes nicht über 4,5 m hoch und etwa 15 Jahre alt; in Arabien und auf Java erreicht er eine Höhe bis zu 9 m und eine Dicke von 14 bis 23,5 cm. Die einander gegenüberstehenden Aeste sind unten größer und werden nach oben zu immer kleiner, so daß der Baum einen pyramidenartigen Wuchs erhält. Die 11,5 cm langen Blätter sind oben glänzend, dunkelgrün, auf der unteren Seite matt und blaß, eirund-länglich, zugespitzt, kahl; sie gleichen den Lorbeerblättern und sind gegenständig. Die kleinen weißen, jasminartig riechenden Blüthen stehen in den Blattwinkeln und bilden fast einen Winkel; die Blumenkrone ist weiß, trichterförmig, fünfspaltig. Fast das ganze Jahr hindurch ist der Baum mit Blüthen bedeckt und man findet gleichzeitig an ihm reife, violett gefärbte, halbreife und unreife, grünliche, später scharlachroth werdende Beeren, die, wenn sie reif sind, unserer Kornelkirsche gleichen, aber länglicher rund und zweifächerig sind. Das später vertrocknende Fleisch der Beeren umschließt zwei, bei der Reife harte, hellgrüne oder gelbliche Samenkerne, die Kaffeebohnen, welche mit ihrer flachen Seite an einander liegend, von einem dünnen pergamentartigen Häutchen umgeben, auf der Rückseite gewölbt sind. Sie bestehen aus einem hornartigen Eiweißkörper, in dessen Grunde der kleine Embryo eingeschlossen liegt. Erst im Alter von 3 Jahren liefert der Baum Früchte, deren Ertrag sich bis zum 15. Jahre, in jedem Jahre steigert; seine Ertragsfähigkeit aber von dieser Zeit an abnimmt, weßhalb er gewöhnlich auch im 15. Jahre umgehauen wird, worauf neue Schößlinge aus seinen Wur-

Digitized by Google

zeln ausschlagen, welche nach Verfluß von 3 Jahren wieder neue Früchte bringen.

Die Pflanze verlangt ein warmes Klima, in welchem das Thermometer niemals unter + 10° C. sinkt, sowie hinreichende Bewässerung. Sie wird daher nur bis zum 36. Breitengrade, und zwar zum größten Theile in Gebirgsgegenden gebaut, wo ihr eine Höhe von 360 bis 900 m am meisten zusagt. Man zieht die Bäumchen aus Samenkörnern und pflanzt die 60 — 90 cm hohen Setzlinge in die sogenannten Kaffeegärten oder Kaffeeplantagen (im span. Amerika „cafetales" genannt). In Westindien und Centralamerika läßt man die 1,80 — 2,40 m von einander stehenden Bäumchen, des leichteren Einsammelns der Beeren halber nur höchstens 1,7 m hoch werden, zu welchem Zwecke man die Krone abschneidet, sie köpft und die Seitenzweige stehen läßt. Im 3. Jahre fangen die Bäume an Früchte zu tragen und werden letztere mit dem Alter des Baumes, der, wie schon angegeben, über 15 Jahre, ja mitunter bis zu 20 Jahren fruchtbar bleibt, immer besser.

### Kultur in Arabien.

Die Kaffeegärten liegen in Arabien terrassenförmig an den Gebirgsabhängen über einander; die Bäume werden, damit kein Sonnenstrahl hindurchdringe, dicht an einander gepflanzt und durch, über den Terrassen angebrachte, Wasserleitungen bewässert. Geschieht die Kultur in der Ebene, so werden die Kaffeebäume durch den Schatten anderer Bäume geschützt, da die Sonnenhitze dem Gedeihen des Baumes sehr nachtheilig ist. Für den Anbau des Kaffee ist nicht zu fetter, aus hartem Thon oder aus heißem Mergel bestehender Boden vorzuziehen. Dieser Boden wird nach 2,40 qm abgetheilt und die Bäume in einem Abstande von 2,40 m von einander gebracht. Häufig wählt man junge 60 cm hohe Setzlinge, welche mit ihrer Wurzel in große Löcher gesetzt und gewöhnlich künstlich bewässert werden. Gewöhnlich geben sie eine doppelte Ernte, wovon die erste die reichste und beste ist, die zweite dagegen häufig unreife Samen enthält. — Bei mittels Samen angelegten Kaffeegärten oder Pflanzungen müssen die Samen, welche schon nach Verfluß von 3 — 4 Wochen ihre Keimkraft verlieren, frisch in die Erde gelegt werden, wenn sie keimen sollen. Haben die Pflänzchen eine Höhe von 60 cm erreicht, so werden sie verpflanzt und müssen von da ab gut bewässert und vor der Sonnenhitze geschützt werden. Nordwind und Sonnenbrand, besonders während der Blüthezeit, sind die größten Feinde des Baumes und vernichten oft die Hoffnung des Pflanzers gänzlich. Mit Beginn der Fruchtreife hört die Bewässerung auf, welche vorher am Morgen und am Abend nicht fehlen darf.

Digitized by Google

## Kultur auf Java.

Auf Java gedeiht der Kaffeebaum sehr gut und hat dort ein zweites Vaterland gefunden. Im Jahre 1680 legte der holländische Gouverneur in Batavia van Hoorn den Grund zu den Kaffeepflanzungen auf Java, wozu er den Samen aus Mocca kommen ließ. Die Pflanzungen gediehen vortrefflich und gaben einen außerordentlichen Ertrag an Früchten, so daß die holländisch-ostindische Kompagnie ihren aus den dortigen Kaffeeplantagen gezogenen Reichthum vorzugsweise jenem Gouverneur zu danken hat. Die meisten dieser Plantagen gingen aber gegen Ende des 17. Jahrhunderts durch ein Erdbeben zu Grunde, wurden jedoch zu Anfang des 18. Jahrhunderts wieder neu angelegt, und der erste Kaffee im Jahre 1719 von hier nach Holland gesendet. Im Jahre 1811 sollen 12 670 000 Kaffeebäume auf der Insel vorhanden gewesen, und 1813 mehrere Millionen Pfunde Kaffee zur Ausfuhr gelangt sein. Die Bedrückungen der Bediensteten der holländisch-ostindischen Kompagnie verhinderten die Vermehrung seines Anbaues. Hogendorp[1]) berechnet, daß Java sehr wohl 200 000 Picol Kaffee zur Ausfuhr jährlich liefern könne; der Ausfuhrpreis pro Picol 18 Rthl. gerechnet und pro Picol 5 Rthl. Zoll erhoben, würden 4 200 000 Rthl. für Kaffee in Umlauf gekommen sein.

Der meiste Kaffee wurde im Jacatra'schen Hochlande und in Cheribon gewonnen. Die Kompagnie bezahlte für den Picol (à 125 Pfund) 4½ Thlr., allein die unglücklichen Einwohner erhielten davon nur 2 Thlr. und mußten noch überdies den Picol zu 180 Pfund anstatt zu 125 Pfund liefern. Dadurch gewannen der Kommissar und der Resident der Regierung jeder jährlich ca. 100 000 Thlr. Statt diesem Unwesen zu steuern, legte die Regierung von Batavia dem Residenten jährlich ein Amtgeld von 25 000 Rthl. auf, welches später in eine Abgabe von 1 Thlr. für jeden Picol Kaffee, welchen der Resident der Kompagnie lieferte, verwandelt wurde[2]). So nahm also die Kompagnie an dem Unterschleife des Residenten selbst Theil und billigte damit denselben stillschweigend. Diese unklugen Maßregeln, welche die Regierung von Batavia durch monopolistische Maximen verführt in Bezug auf den Kaffeebau ergriff, schadete dessen Wachsthum bedeutend. Lange Zeit wurde der Anbau des Kaffees auf die batavischen Hoch- und Preangerlande, sowie auf Cheribon beschränkt und erst seit Anfang unseres Jahrhunderts suchte man denselben auch in den Gouvernements von Java's Nordküste in Gang zu bringen. Aber auch

---

[1]) Hogendorp I. c. p. 65.
[2]) Hogendorp I. c. p 66. 67.

Digitized by Google

hierbei zeigte sich das ungewisse Schwanken der Regierung in den Maßregeln, welche sie ergriff in auffälliger Weise. Im Mai 1796 wurde plötzlich befohlen, mit der Kultur inne zu halten, dieser Befehl aber schon im September desselben Jahres nicht nur widerrufen, sondern auch verordnet, den Anbau des Kaffee's eiligst fortzusetzen [1]).

Als Beispiel des enormen Geschäftes der Kompagnie möge hier die Angabe des Gesammtbetrages der Auktionen der Kompagnie in den verschiedenen Perioden von 1648 — 1793 dienen:

von 1648 — 1657 79 433 088 fl. im Durchschnitte jedes Jahr 7 943 308 fl. = 13 503 623 Mark,

von 1770 — 1779 202 203 201 fl. im Durchschnitte jedes Jahr 20 220 320 fl. = 34 374 504 Mark,

dagegen von 1782 — 1793 nur 167 667 596 fl. im Durchschnitte jedes Jahr 13 972 299 fl. = 23 752 908 Mark.

Doch kehren wir nach dieser kurzen geschichtlichen Abschweifung zur Kultur des Kaffeebaumes auf Java zurück.

Der Kaffeebaum oder Strauch gedeiht auf Java sehr gut und hat, wie schon gesagt, dort eine zweite Heimath gefunden. Die Zone, in welcher dort der Thee und Kaffee gebaut werden, könnte man mit Recht die Zone der Kaffeekultur nennen, deren obere Grenze mit der unteren Wolkengrenze zusammenfällt, sowie man die erste Zone mit dem Namen Region der Zuckerrohr- oder Indigokultur bezeichnen könnte, die jedoch beide dem Kaffee, in Bezug auf seine Wichtigkeit als Handelsprodukt und seine allgemeine über die ganze Insel ausgedehnte Verbreitung, weichen müssen. Zwar kommt der angepflanzte Kaffee schon in Höhen von 450 — 600 m vor, ja er findet sich in ganz niedrigen, selbst sandigen, heißen Flächen, wie in der Fläche von Kĕderi, die nur 60 m hoch ist; am üppigsten aber gedeiht er und wird am liebsten an den Abhängen der vulkanischen Kegelberge angepflanzt, wo er an der unteren Grenze der Urwälder einen zwar häufig unterbrochenen, aber doch in gleicher Höhe um die Berge herumgezogenen Gürtel bildet, oder sich zwischen den Urwäldern, die in den Längeklüften tiefer herabreichen, streifenförmig auf den verflachten Scheiteln der Rippen hinanzieht. Hier ist auf Java sein Paradiesklima. Er nimmt stets die Stelle ehemaliger Urwaldung dieser Zone ein, welche große Verwüstungen durch das Beil erlitten hat und noch täglich zu erleiden fortfährt, um dem Kaffeestrauche Platz zu machen. Viele Millionen Bäume werden jährlich gefällt und es ist keinem Zweifel unterworfen, daß die Wälder in dieser zweiten Region auf Java immer sparsamer und dünner werden, ja daß

[1]) Hogendorp l. c. p. 66. 67.

Digitized by Google

einige der weniger allgemein verbreiteten Baumarten wo nicht gänzlich verschwinden, doch endlich nur noch sehr selten vorkommen werden. Oft läßt man beim Umhauen der Wälder einen Theil der Waldbäume zur Beschattung der Kaffeebäume stehen, die dann in regelmäßigen Abständen zwischen den säulenförmig emporragenden Stämmen, sowie zwischen den anderen, niedergestreckt am Boden liegenden und schnell vermolmenden, angepflanzt werden. Dieser sogenannte Waldkaffee bietet dem Botaniker eine herrliche Gelegenheit dar, die verschiedenen Arten der hohen Waldbäume und deren Habitus kennen zu lernen, da man auf reinlich gehaltenem Boden zwischen ihren Stämmen hingehen kann, indem sich in Abständen von 3 bis 3,60 m von einander, andere kleine und schnell wachsende Bäume angepflanzt finden, deren ausschließliche Bestimmung ist, dem Kaffeestrauche Schatten zu geben, so daß jeder derselben in die Mitte von 4 Schattenbäumen zu stehen kommt. Hierzu werden oft benützt: Bintinn, Visenia indica Houtt., die unter allen Schattenbäumen am schnellsten wächst; zuweilen gebraucht man auch Bĕbĕseran gedĕ (Morus indica L.), die außerdem an den Seiten der Wege und in eigenen Pflanzungen gezogen wird, namentlich in solchen Gegenden, wo ihre Blätter zum Futter für Seidenwürmer dienen müssen. — Bei weitem am häufigsten aber wird der Dadapbaum, Erythrina indica L. und Dadap duri, E. secundiflora nebst mehreren anderen Arten dieser Gattung dazu verwendet. Man nennt den Ertrag solcher Pflanzungen, in denen Dadapbäume als Schattenbäume benutzt werden, Dadapkaffee, zur Unterscheidung von der früher genannten, sowie vom Pagĕrkaffee, d. i. Zaunkaffee, welcher in der Umzäunung der Dörfer selbst angepflanzt wird. Ein Beispiel[1]) möge das Verhältnis dieser verschiedenen Pflanzungsarten des Kaffee deutlich machen. Die am höchsten liegende unter den Preanger Regentschaften, Bandong, besaß 1842 in 17 Distrikten 198 000 Einwohner, die in 38 861 Familien und 811 Dörfer vertheilt waren. Es waren 16 178 Bau Grund (1 Bau = 95,36 Are) mit Kaffee bepflanzt, auf welchen 15 316 000 Kaffeebäume, wovon die eine Hälfte Dadapkaffee, die andere Hälfte Waldkaffee war; hierzu kamen noch 15 110 000 Pagĕrkaffeebäume, so daß die Gesammtzahl der Kaffeebäume 30 426 000 betrug, wovon 9 890 000 junge Bäume waren, die noch keine Früchte lieferten, 20 536 000 aber Früchte brachten und zusammen im genannten Jahre 130 049 Picol = 7 867 964,5 kg Kaffeebohnen, also durchschnittlich von 176 Kaffeebäumen 1 Picol = 60,5 kg lieferten. Jede Familie hatte 1041 Bäume zu unterhalten und lieferte im Mittel jährlich 4,45 Picol = 269 225 kg, wofür, wenn der Kaffee in das Packhaus

[1]) Reise der Fregatte Novara, Bd. I, S. 44 und folg.

Digitized by Google

abgeliefert war, 3,75 fl. = 6,38 Mark pro Picol bezahlt wurde. Für den Transport ins Packhaus wurden für jeden sogenannten Bergpicol 5 Cents pro 1 Pfahl Wegabstand bezahlt.

Im Jahre 1855 gab es auf der Insel 228 640 540 fruchttragende, von 450 000 einheimischen Familien gepflanzte Kaffeebäume, welche 1 165 485 Picol = 67 487 642,5 kg Kaffee lieferten, so daß durchschnittlich 1 Picol Ertrag von 199 Bäumen gerechnet werden kann. Die Gesammtkosten der Regierung an die Pflanzer beliefen sich auf 10 391 603 fl. = 17 665 725,5 Mark oder etwas über $8^3/_4$ fl. = 14,8 Mark pro Picol, während der Verkaufspreis des Picol in den Niederlanden zu jener Zeit ca. $37^1/_2$ fl. = 63,75 Mark brutto oder 30 fl. 20 Deut = 51,34 Mark netto betrug. Die jährliche Produktion beträgt durchschnittlich 56 bis 62 000 Tons oder ca. 67,5 bis 75 Millionen Kilogramm Kaffee, wovon ca. $^9/_{10}$ der Regierung abgeliefert und für deren Rechnung durch die niederländische Handels-Maatschappy nach Holland exportirt und nur $^1/_{10}$ von den Privatpflanzungen auf den Markt kamen und auf Java selbst verkauft wurden. Die Ausfuhrzeit ist von Juni bis November.

Seit 1855 hat sich die Qualität des Kaffee auffällig verschlechtert, sowie auch ein Rückgang der Ertragsfähigkeit der Bäume selbst bemerkbar wurde. Als muthmaßliche Gründe der Verschlechterung der Qualität werden bezeichnet: ungenügende Geräumigkeit und ungünstige feuchte Lage der Etablissements, in welchen der für den europäischen Handel für die Regierung gebaute Kaffee bereitet wird, so daß die die Feuchtigkeit ohnedies stark anziehende Eigenschaft der Kaffeebohne dieser nicht erlaubt gehörig auszutrocknen, bevor sie verpackt und versendet wird, auch allzuviel Zeit verstreicht bevor dieser Kaffee auf den europäischen Markt kommt. Die Haupturſache scheint aber in der Gewinnung der Kaffeebohne aus der frischen rothen Beere zu liegen. Die Bereitung der braunen Bohne aus den reifen, fleischigen Beeren geschieht auf zwei Arten und zwar: auf die trockene oder brasilianische und auf die nasse oder westindische Art. Letztere hat die Regierung den Pflanzern zur Pflicht gemacht, wahrscheinlich im Glauben, daß dieselbe der aus Westindien stammenden Bohne am besten zusagen dürfte. Aber gerade das Gegentheil findet statt, und ist der von den Privatpflanzern nach der trockenen Methode bereitete Kaffee der bessere, während die nasse Bereitungsweise den Pflanzern die meisten Vortheile bringt, daher von diesen am Wortlaute ihrer Kontrakte festgehalten wird und sie für die Annullirung derselben von der Regierung eine sehr hohe Entschädigung verlangen.

Wenn gleich die Verschlechterung des Javakaffee's hauptsächlich der unzweckmäßigsten Behandlungsweise der Beere und dem Umstande, daß man

Digitized by Google

die Bäume nicht wie auf Ceylon und in Costo-Rica, wie überhaupt in Westindien stutzt, wodurch dieselben mehr in die Breite als in die Höhe wachsen, daher mehr Früchte tragen und diese leichter gepflückt werden können, zugeschrieben werden muß, so scheint doch andererseits auch das feste Vertrauen der Eingeborenen und die unerschöpfliche Fruchtbarkeit (s. u.) ihres Bodens auf die Verminderung der Güte des Kaffee's Einfluß zu haben.

Jede Familie in den Bergdörfern der Preanger Regentschaften ist verpflichtet, auf den unbebauten Hügelabhängen 600 Kaffeebäume in regelmäßigen Gärten zu pflanzen und für hinlänglichen Nachwuchs an Schößlingen zu sorgen, damit sich die bestimmte Zahl fruchttragender Bäume nicht vermindere. Die Regierung zahlt für den Picol 12 fl. = 20,4 Mark und da jede Familie, wie gesagt, für 600 Bäume zu sorgen hat und je 200 Bäume 1 Picol Kaffeebohnen liefern, so zieht eine Familie aus der Kaffeekultur einen jährlichen Gewinn von 3 Picol oder 181,5 kg Bohnen oder 36 fl. holl. = 61,2 Mark, was ohngefähr das Aequivalent eines 6monatlichen Arbeitslohnes auf Java ist.

Die Einführung der Kaffeekultur hat der Insel Java in dieser Zone eine neue eigenthümliche Schönheit verliehen. Weit entfernt das kahle einförmige Aeußere einer Theepflanzung zu besitzen, stellt sich ein Kaffeegarten als ein üppiger, grüner, von Insekten, Vögeln und mehreren kleinen vierfüßigen Thieren belebter Wald dar. Auf reinlich gehaltenen geraden Wegen schreitet man zwischen dem lebhaft glänzenden, dunkelgrünen Laube der Kaffeebäumchen, die in regelmäßigen Abständen in Reihen gepflanzt sich beiderseits erheben, hin und so lange sie noch jung sind, mit abwärts hängenden Zweigen pyramidenförmig 1,80 bis 3 m hoch emporsteigen. Sie sind so üppig belaubt, die seitlichen Zweige nähern sich einander so sehr, daß sie den dunkelsten Schatten über den Boden verbreiten, wohin der wilde Hahn, **Gallus Bankiva Temm.** schnell seine Zuflucht nimmt, wenn man ihn zuweilen auf den Wegen zwischen den Kaffeebäumen überrascht. Bald stehen die Kaffeebäume in voller Blüthe, dann scheinen sich ihre Zweige unter der Last von Schneepolstern zu biegen, so blendend weiß, so fein ist die Farbe ihrer Blumen, die den schönsten Kontrast mit dem sie bedeckenden Laube bilden. Ueber den Kaffeebäumchen breiten sich 75 bis 100 cm höher oben die luftigen, lockeren Kronen der Dadapbäume aus, zwischen deren helleren Grün eine Menge lebhaft rother Blumen funkeln; bald wieder sieht man die Kaffeebäume mit Früchten bedeckt, die, heranreifend, sich immer stärker mit Karminroth schmücken und den Dorfbewohnern das Signal zum Pflücken geben. Dann belebt sich der Kaffeewald mit Kindern und Erwachsenen beiderlei Geschlechtes, welche die rothen Beeren von den Aesten streifen. Mit gefüllten Körben eilen sie bergabwärts zur untern Grenze

Digitized by Google

der Kaffeegärten hin, wo sich der Pasanggrahan und in seiner Nähe die Trockenscheuern und Trockenplätze befinden.

Zu dieser Zeit, sagt Junghuhn[1]) sieht man oft auf dem Boden der Wege, von denen der Kaffeegarten geradlinig und kreuzweis durchschnitten ist, die sonderbaren weißlichen Exkremente eines Thieres liegen, welche ganz und gar aus zusammengebackenen, übrigens unbeschädigten Kaffeebohnen bestehen. Sie sind der Auswurf eines schlanken, Marder ähnlichen Raubthieres von grauer Farbe, mit langem Schweife, des Musang (Paradoxurus Musanga Fr. Cuv.), der bei den Bergbewohnern als Hühnerdieb berüchtigt ist, der aber auch von Früchten, besonders verschiedenartiger wilder Palmen lebt und vor Allem gerne die Kaffeegärten zu der Zeit besucht, in welcher sie reife Früchte enthalten. Er genießt die fleischige saftige Hülle der Früchte als eine Leckerei und giebt dann die unverdaueten Kerne wieder von sich, die nach der Versicherung der Javanen den besten Kaffee liefern, wahrscheinlich weil das Thier die reifsten Früchte gefressen. Völlig ausgewachsen ist er viel größer als eine Katze und kommt in dieser Zone überall häufig vor. Geht man des Abends spät auf einem Spaziergange in immer stiller werdenden Kaffeewalde, dann trifft man ihn zuweilen an, wie er zwischen den Bäumen dahin springt und wo er am häufigsten von den Javanen gefangen wird.

Erreicht der Kaffeestrauch, so lange er noch jung, fruchttragend ist, die Höhe von 3,60 bis 4,50 m, so daß sich die Javanen der Leitern bedienen müssen, um die Früchte von den oberen Zweigen abpflücken zu können, so verdient ein alter, vor 24 Jahren gepflanzter Kaffeegarten, den man, seit er keine Früchte mehr gab, sich selbst überlassen hat, den Namen eines Waldes. Die Dadapbäume, welche früher zwischen den Kaffeebäumen standen, sind schon längst vermodert oder verschwunden, aber die Stämme der letzteren sind an ihrer Basis 15, ja manche 23 cm dick, sie erheben sich 9 m hoch und darüber und laufen an ihrer Spitze in zum Theil gerade aufgerichtete, ruthenförmige Zweige aus, während die Seitenäste wie Stricke durch einander gewirrt, zum Boden herabhängen. Sie sind über und über mit Moos, mit Usneen, mit Orchideen bedeckt, ungemein reich an Zweigen, Blättern, Holz, tragen aber schon längst keine Früchte mehr.

Der Boden, auf welchem alle Kaffeegärten dieser Zone angelegt sind, ist vulkanischer Verwitterungsboden — zersetzte Lava — die zum größten Theil aus dichtem Feldspath (Felsit) und glasigem Feldspath besteht. Der Feldspath ist nach Liebig (l. c. S. 113) zusammengesetzt aus: 65,9 Kieselerde, 17,8 Thonerde und 16,3 Kali. Nach demselben Chemiker liefern

[1]) Junghuhn, Java, I. Th., S. 296.

Digitized by Google

die Kaffeebohnen 3,19 Procent Asche, welche aus 42,11 Kali, 11,07 Natron, 9,01 Magnesia, 3,58 Kalk und 11,24 Phosphorsäure besteht. Da nun bei der Kaffeekultur alle übrigen Theile der Pflanze im Lande am Boden bleiben, wo sie wachsen, mit alleiniger Ausnahme der Früchte oder Bohnen, welche jährlich in ungeheurer Menge ausgeführt werden, so ist es begreiflich, daß der Boden erschöpft werden muß, daß derselbe Grund, welcher früher fruchtbar war, nach einer Anzahl Jahre wohl noch Kaffeeholz und Blätter, aber keine Kaffeefrüchte mehr produciren kann, weil ihm der mineralische Hauptbestandtheil der Kaffeebohne, das Alkali in ungeheurer Menge entzogen und nicht wieder zurückgegeben worden ist. Deßhalb müssen die Kaffeegärten oft verlegt, mit dem Boden gewechselt werden, und wenn keine hinlängliche Ausdehnung des Bodens mehr vorhanden, so müssen die alten unfruchtbaren Kaffeegärten mit Alkali, also mit Asche, gedüngt werden; man muß brennen, d. h. nicht nur die alten Kaffeebäume, sondern auch die Waldbäume und alles andere unbrauchbare Holz muß abgebrannt und mit dem in der Asche zurückgebliebenen Kali der Boden von Neuem befruchtet und dann erst wieder mit jungen Kaffeebäumen bepflanzt werden. Zwar wird das Alkali des Holzes auch ohne Verbrennung, durch die Vermoderung, bei welch letzterer der Kohlenstoff als Kohlensäure entweicht und von Neuem in die Atmosphäre übergeht, zurückgegeben. Der letztere Proceß geht aber nur langsam von Statten, besonders wenn man die alten Kaffeebäume nicht umhackt, sondern stehen und fortvegetiren läßt. Durch das Brennen wird die Rückkehr des Alkali zum Boden beschleunigt. Auf die anderen Bestandtheile der Kaffeebohnen, wie Kohlenstoff und organische stickstoffhaltige Verbindungen braucht hier keine Rücksicht genommen zu werden, da es durch Untersuchungen bewiesen ist, daß die Pflanzen nicht nur ihren Kohlenstoff, sondern auch den Stickstoff zum größten Theil aus der Luft schöpfen, welche stets Ammoniak enthält. Also nur auf die unverbrennlichen mineralischen Bestandtheile der Pflanzen, die der Boden liefert, und welche in der Asche wieder gefunden werden, hat der Landwirth in Beziehung auf die nöthige Düngung des Bodens zu achten.

Um uns nun zu überzeugen, daß die Menge der jährlich von Java ausgeführten mineralischen Bestandtheile des Bodens sehr bedeutend ist, brauchen wir nur bei dem oben angeführten Beispiele der einzigen Regentschaft Bandong stehen zu bleiben, welche im Jahre 1842 nicht weniger als 130 000 Picol = 8 125 000 kg Kaffeebohnen lieferte. Diese enthielten nach den von Liebig mitgetheilten Analysen nahe an 260 000 kg Asche, welche 42,11 Procent Kali und 11,07 Procent Natron enthielt, also mehr als zur Hälfte aus Kali und Natron bestand. Nehmen wir aber bloß

Digitized by Google

50 Procent an und setzen voraus, daß Bandong 20 Jahre lang jedes Jahr so viel Kaffee ausgeführt habe, so sind dem Boden dieser Regentschaft innerhalb der angegebenen Zeit nicht weniger als 41 600 Picol = 5 200 000 Pfund Kali und Natron, hauptsächlich aber Kali entzogen worden, während die Menge der ausgeführten, dem Boden entnommenen mineralischen Bestandtheile überhaupt das Doppelte dieser Summe beträgt. Da nun aber die fortschreitende Zersetzung der Lavafelsen so schnell nicht von Statten geht, also soviel Kali nicht liefern kann, als dem Boden in der gegebenen Zeit entzogen wird, so muß beim Mangel an irgend einem Wiedererſatz oder einer Zufuhr, nothwendigerweise Unfruchtbarkeit des Bodens in Beziehung auf die Kaffeeproduktion eintreten. Bei der gewöhnlichen Behandlungsart der Kaffeefrüchte auf Java werden diese in geringer Entfernung von der Gegend, wo sie gewachsen, nämlich neben den Pasanggrahans, getrocknet und dann enthülst. Bei der nassen oder westindischen Behandlungsweise die man hier und da in den Mühlen zum Enthülsen des Kaffee's eingeführt hat, wird das Fleisch der Früchte entfernt, nachdem es im Wasser erweicht worden ist und zu gähren anfängt. In den aufeinander geschütteten Haufen solchen gährenden Kaffee's entwickelt sich ein sehr hoher Hitzegrad. Zu Lembang betrug diese Wärme in einem Haufen, der seit 2 Tagen aufgeschüttet war, am Abend 38,5° R., während der mit vielem Wasser vermengte Kaffee in den großen Bassins 20°, die Luft 15,6° und das Wasser eines nahen Baches 14,6° Wärme hatten.

Die Pasanggrahans wurden durch das Vorhandensein der Kaffeegärten an den Abhängen der Kegelberge Java's, unterhalb der Wälder, also in Gegenden, wo Menschen nicht mehr bleibende Wohnstätten finden können, oder sich nur noch vereinzelte sehr kleine Dörfchen befinden, angelegt. Diese Pasanggrahans trifft man bald mitten in, am häufigsten aber an der unteren Grenze der Kaffeegärten an; es sind einsam liegende, bald nur aus Bambus, bald aus Brettern gebaute, unbewohnte Häuser, welche nur mitunter von einem Kulturbeamten für einige Tage benützt werden, in welchem Falle der zunächst wohnende Distriktshäuptling für die Herbeischaffung des nöthigen Hausrathes zu sorgen, der Koch des Beamten aber sich mit den Bewohnern des nächsten Dorfes in Verbindung zu setzen hat, um die unentbehrlichsten Lebensmittel, wie Reis, Hühner, Enten, Früchte ꝛc. anzukaufen.

## Kultur auf Ceylon.

Auf Ceylon wurden 1690 die ersten Kaffeebäume durch die Holländer gepflanzt und zu Anfang unseres Jahrhunderts eine Menge Samen von Ceylon nach den holländischen Besitzungen in Westindien gebracht. Der



Digitized by Google

Anbau geschieht hier zum Theil ohne alle Pflege; genießt er aber eine solche, so halten manche die erzeugten Samenkerne irrthümlicherweise höher als den Mocca. Der ohne Pflege producirte Kaffee heißt Natif-Ceylon, der auf Plantagen kultivirte heißt Plantagen-Ceylon. Die Pflanzungen haben unter der Pflege der ceylonischen Pflanzer bedeutend zugenommen und rentirt sich dort der Kaffeebau immer mehr.

Wie die Zimmtkultur abnahm, nahm die Kultur des Kaffee in gleichem Verhältnisse zu, und zwar bei der Gunst des Bodens und Klima's mit so glänzendem Erfolge, daß die Ausfuhr der Kaffeebohnen von 1 708 200 kg im Jahre 1837 auf gegen 350 000 000 kg im Jahre 1871 stieg.

Nach Bertolacci betrug die Kaffeeausfuhr aus Ceylon

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1806 | 189½ | Candies oder | 47 250 kg |
| 1809 | 435 | „ „ | 108 750 „ |
| 1813 | 432²/₃₂ | „ „ | 108 250 „ |

Im Jahre 1834 gingen von Ceylon 3 Millionen Pfund, 1840 12 Millionen Pfund Kaffee nach England, welche Ausfuhr sich 1857 auf 32 777 053 Pfund gesteigert hatte. Jetzt ist die Produktion des Kaffee bereits doppelt so groß als die jährliche Gesammtkonsumtion in England.

Nach Ferguson's neuestem Handbuch für Ceylon: The Ceylon Directory, Calendar and Compendium of useful information for 1863, compiled by A. M. Ferguson, dem wir eine Menge nützlicher und werthvoller Mittheilungen verdanken, gab es in den 60er Jahren auf der Insel in 27 Distrikten 450 Kaffeepflanzungen mit einem Flächenraum von ca. 130 000 Acres, welche jährlich über 30 Millionen Kilogramm Kaffee lieferten. Dabei ist der Ertrag eines Acre Landes durchschnittlich auf 5½ Ctr. oder, da auf einem Acre gewöhnlich 1200 Bäume gepflanzt sind, auf etwas über 0,25 kg pro Baum berechnet. Es soll sogar einige besonders gepflegte Pflanzungen geben, welche 2,5 kg pro Baum oder 1000 kg pro Acre liefern.

Außer diesen von Europäern geleiteten Pflanzungen widmen noch die Eingeborenen ca. 45 bis 50 000 Acres Land der Kaffeekultur, so daß man den Gesammtflächenraum der gegenwärtig auf Ceylon mit dem Kaffeebaum bepflanzten Grundstücke auf 180 000 Acres und die Gesammt-Kaffeeproduktion auf 30 Millionen Kilogramm (s. o.) im Werthe von 1½ Millionen Pfd. Sterl. = 30 600 000 Mark annehmen kann. Zur Bearbeitung derselben, sowie zum Einsammeln der Beeren sind 128 000 Arbeiter oder beiläufig 1 Arbeiter auf 1 Acre Land nöthig.

Da die Kaffeekultur binnen 20 Jahren auf das 10fache an Ausdehnung gewonnen hat und in der vollsten Entwickelung begriffen ist, so gaben sich viele Pflanzer und Kaufleute auf Ceylon der Erwartung hin, daß unter

Digitized by Google

den herrschenden günstigen Verhältnissen der Kaffeebau sich in den nächsten 20 Jahren leicht über 3 bis 400 000 Acres Land ausdehnen und einschließlich der von den Eingeborenen gewonnenen Ernten an 2 Millionen Ctr. Kaffee jährlich liefern werde [1]).

Man rechnet dabei auch auf eine Vermehrung des derzeitigen Ertrages von 5½ Ctr. pro Acre, und zwar aus dem Grunde, weil derselbe bisher ohne alle Pflege, und namentlich fast ohne alle Düngung des Bodens erzielt wurde; denn obschon seit vielen Jahren die Wichtigkeit der Verbesserung und Erneuerung des Bodens durch Düngung dringend empfohlen wurde, so haben sich doch erst in Mitte der 60er Jahre die Pflanzer zu diesem, bisher auf Ceylon beim Kaffeebau gänzlich vernachlässigtem Verfahren bequemt. Allerdings müssen dabei die lokalen Schwierigkeiten für die Pflanzer in Betracht gezogen werden, um sich mit gutem und billigem Dünger zu versehen; wo aber nicht Viehdünger vorhanden, kann mit dem jetzt so vielfach benützten Knochenmehl, Guano, Punai und anderen Surrogaten des Düngers, ja mit Holzasche, gebranntem Lehme, dem fleischigen Theile der Kaffeebeeren ꝛc. nachgeholfen werden. Die überraschenden Wirkungen, welche durch Verbesserung und Erneuerung des Bodens erzielt werden, dürften, da der Acre bis zu 20 Ctr. Kaffeebohnen ergab, für den Pflanzer der sicherste Sporn zur Nacheiferung sein [2]).

---

[1]) Man darf sich dabei jedoch nicht verhehlen, daß der Kaffeebaum auch manche mißliche Epoche durchzumachen hat und in den 50er Jahren namentlich von einem Insekte, dem sogen. Kaffeekäfer oder Coffee Bug (Lecanium Coffeae) zu leiden hatte; obgleich diese schädliche Coccusspecies seit dem Jahre 1843 von Zeit zu Zeit die Kaffeegärten auf Ceylon heimsucht und diese Kultur sich gleichwohl seither in so staunenswerther Weise vermehrt hat, so scheint nicht zu befürchten, daß der Kaffeebaum durch das genannte Insekt in ähnlicher Weise zerstört wird, wie die Weinrebe durch die berüchtigte Pilzart, Oidium Tuckeri, oder die Kartoffelpflanze in neuester Zeit durch den Koloradokäfer. Auch die Golunda-Ratten, Golunda Elliotti, Gray richten zu gewissen Zeiten des Jahres, wenn die Samen der Nillov (Strobilanthes), ihre Lieblingsnahrung erschöpft sind, großen Schaden an, indem sie schaarenweise in die Kaffeegärten einfallen, die jungen Zweige abnagen und die Bäume ihrer Knospen und Blüthen berauben. Bis zu 1000 solcher Thiere sollen auf einer einzigen Plantage an einem Tage getödtet worden sein, und zwar zur großen Befriedigung der Kulis von der Malabarküste, welche diese Feinde des Kaffeebaumes als ein Luxusgericht betrachten und dieselben entweder gebraten oder in Kokosnußöl gebacken, mit besonderer Vorliebe verzehren.

[2]) Sehr werthvolle Aufschlüsse über die Kaffeekultur auf Ceylon enthalten: Coffee-Planting in Ceylon, past and present, Colombo, Examiner Press 1855; ferner Fergusons Ceylon Common Place book and Compendium of useful information etc. Colombo 1860.



Digitized by Google

Die Kaffeekultur auf Ceylon, welche diese Insel zu einer der blühendsten Kolonien des britischen Reiches erhoben hat, datirt seit 1826 und war allerdings von mannigfachen günstigen Umständen begleitet; und namentlich damit, daß dieser Zeitpunkt mit der vermehrten Kaffeekonsumtion in Großbritannien zusammenfiel. Der jährliche Verbrauch an Kaffee in England war 1801 pro Kopf 1 Unze, im Jahre 1831 war er auf 1 Pfund $5^1/_2$ Unze gestiegen. Bei dem gesteigerten Bedarf bot die Kaffeeproduktion auf Ceylon einen doppelt erwünschten Erfolg für den Ausfall der Kaffeeernte auf den westindischen Inseln, und nach kaum 30 Jahren war das Verhältnis der Quantitäten Kaffee, welche jährlich aus Westindien und von der Insel Ceylon ausgeführt wurden, ein völlig umgekehrtes. Es betrug nämlich die Kaffeeeinfuhr in Großbritannien

| | aus Westindien | aus Ceylon |
|---|---|---|
| 1827 | 29 419 598 Pfund | 1 792 488 Pfund |
| 1837 | 15 577 888 „ | 6 756 858 „ |
| 1847 | 5 259 449 „ | 19 475 904 „ |
| 1857 | 4 054 028 „ | 67 453 680 „ |

Für die Kaffeekultur auf Ceylon ist der zeitweilige Mangel an Arbeitskräften ein großes Hindernis; in neuerer Zeit hat man den Versuch gemacht, diesen Uebelstand durch eine systematisch geleitete Einwanderung von Tamils und Hindus von der Malabarküste gründlich abzuhelfen, indem man auf Grund der Ordinance for the Regulation and Promotion of Immigrants labour jedem Pflanzer oder Arbeitgeber (Employer) für jeden in seinem Dienste stehenden Kuli eine jährliche Steuer von 3 Sh. auferlegte, und nur die in Kolombo und Kandy zum Sortiren der Kaffeebohnen verwendeten Weiber davon ausnahm. Gegen diese Steuer übernimmt die Regierung die Verpflichtung, die Einwanderung unter ihre Obhut zu nehmen und aus entfernten Theilen Indiens Kulis, welche sich für mindestens 3 Jahre zu Diensten auf Kaffeeplantagen ꝛc. kontraktlich verpflichten, nach Ceylon zu importiren. Die Employers vergüten Reisespesen und Verköstigung der Einwanderer, ebenso die Kosten der Rückreise, wofern der gemiethete Arbeiter nach 3 Jahren wieder in die Heimath zurückkehren will; letzteres Verhältnis wird durch eine besondere Akte, die Immigrant Engagement Ordinance Nr. 15 of 1859, geregelt. Aus dieser Akte ist leider der Tagelohn nicht ersichtlich, welcher von den Pflanzern an die Arbeiter bezahlt werden muß, noch ist die Anzahl der Arbeitsstunden und Arbeitstage angegeben. Weitere Nachrichten über den Erfolg der Einwanderung fehlen uns. Die Eingeborenen, die Singhalesen, haben eine entschiedene Abneigung sich auf Plantagen gegen Tagelohn zu verdingen, was wohl aus der Zeit herstammen mag, wo die Zimmtgärten von einer der niedrigsten

Digitized by Google

und verachtetsten Kaste des Landes bearbeitet wurden. Sie ziehen es vor für eigene Rechnung Reis zu bauen, Kokospalmen zu pflanzen oder Handel zu treiben, als für Tagelohn zu arbeiten, und daher sind die Pflanzer angewiesen, Kulis von der Malabarküste als Arbeitskräfte zu benützen.

### Kultur auf Madras, in den Nilgherries und in Asien überhaupt.

Madras führte im Jahre 1856 8 601 460 Pfund Kaffee im Werthe von 892 127 Rupien nach dem arabischen und persischen Golf, nach Bombay, Pegu, Großbritannien, Frankreich, Mauritius, dem Kap der guten Hoffnung, Neu-Süd-Wales ꝛc. aus. Die Kultur hat sich seit jener Zeit bedeutend gehoben, doch fehlen uns nähere Nachrichten.

In den Nilgherries gab es, als die Fregatte Novara dort anfuhr, 15 Kaffeepflanzungen, außerdem befanden sich in Weynand, dem ältesten Kaffeedistrikte im südlichen Indien 900 m über dem Meere 30 Kaffeepflanzungen, welche gegen 12 000 Acres einnahmen und jährlich zusammen 20 000 000 Pfund Kaffee lieferten. Der Arbeitslohn beträgt monatlich $4\frac{1}{2}$ Rupien für männliche und $3\frac{1}{2}$ Rupien für weibliche Arbeiter. Als Grundsteuer müssen für jeden Acre fruchttragenden Kaffeegarten 2 Rupien entrichtet werden.

In Asien wurden die ersten Versuche zur Kaffeekultur 1835 in Bengalen gemacht und jetzt trifft man diese Kultur auf der Malabarküste, sowie in den den Birmanen abgenommenen Landstrichen Hinterindiens. Auf dem südöstlichen Theil der Halbinsel diesseits des Ganges, wird sie ebenfalls eifrig und mit Erfolg betrieben. Die Ausfuhr von Britisch Indien, exkl. Ceylon und Singapur nach Großbritannien betrug 1870 ca. 1 900 000 kg im Werthe von ca. 122 000 £. Auch in Siam wird die Kaffeekultur mit großer Lebhaftigkeit betrieben.

### Kultur in Afrika.

Ueber die Kultur in Afrika läßt sich nur wenig sagen. Außer den bereits oben angeführten Ländern gedeiht dort der Kaffeebaum recht gut. Der dänische Gouverneur ließ 1825 ca. 50 000 Kaffeebäumchen zu Akra anpflanzen, welche leider bei einem Einfall der Ashantis ausgerottet, später aber wieder angepflanzt wurden und seit dieser Zeit die Kaffeekultur eifrig betrieben wird, ohne jedoch durch das Produkt den Bedarf des nördlichen Afrika zu decken.

Im botanischen Garten zu Berlin befindet sich ein vor einigen Jahren dort angekommenes Exemplar eines Kaffeebaumes aus Liberien, welcher sich wesentlich von dem jetzt in allen tropischen Länder seiner Samen halber

Digitized by Google

angebauten Kaffeebaum aus Arabien unterscheidet. Er ist schöner, hat große, dickledertartige Blätter und ist der verwandten Psychotria ähnlich, die vor zehn oder mehr Jahren ihrer großen Blüthendolden halber in den Gewächshäusern kultivirt wurde. Aber auch ohne Blüthen sind Psychotria und Coffea liberica stattliche Blattpflanzen des Warmhauses. In seinem Vaterlande und überhaupt im tropischen Ost-Afrika scheint der liberische Kaffeebaum schon seit langer Zeit angebaut worden zu sein; auf seine Kultur wurde man aber erst 1871 von den Holländern und Engländern aufmerksam gemacht, also von den beiden Völkern, welche auf ihren Kolonien den Anbau des arabischen Kaffeebaumes im Großen betreiben. Bekannt ist Coffea liberica seit den 80er Jahren des 18. Jahrhunderts. Nach dem Direktor des botanischen Gartens in Kew, Hooker, ist es der schwedische Professor der Botanik, Afzelius, der ihn im 1. Bande der 2. Reihe der Verhandlungen der Linné'schen Gesellschaft unter diesem Namen beschrieb und abbildete. Wahrscheinlich war er schon einige Jahre vorher von dem spanischen Jesuiten Coureiro, der lange Zeit in Kochinchina lebte, in seiner 1790 gedruckten Flora cochinchinensis, aber unter dem Namen Coffea Zanguebariae beschrieben. Die Pflanzen für die englischen Kolonien wurden zum größten Theil in Kew erzogen und sind hauptsächlich nach Ceylon zu Kulturversuchen gesandt worden. Seitdem sind außerdem noch Pflänzlinge und Samen von Händlern angekauft und verbreitet worden, auch von Seiten der holländischen, brasilischen und neugranadischen Regierung. Nach den Mittheilungen Hooker's, die in dem letzten Jahresberichte über den Königl. botanischen Garten in Kew niedergelegt sind, werden jetzt in folgenden Gegenden Kulturversuche gemacht: Bombay, Birma, Insel Dominique (Westindien), Java, Kap der guten Hoffnung, Insel Montserrat (Westindien), Rio Janeiro und Insel Trinidad (Westindien), Neugranada, Queensland (Australien), Madras. Die Erfolge waren noch keineswegs (mit wenigen Ausnahmen) der Art, daß man für das Gelingen seiner Kultur große Hoffnungen schöpfen konnte, jedenfalls werden noch Jahre vergehen, ehe Bohnen des liberischen Kaffeebaumes in den Handel kommen. Während sein Anbau auf der Insel Ceylon und im Malabardistrikte Ostindiens in keinerlei Art den Erwartungen entsprochen hat, ist er auf den westindischen Inseln, wo allerdings auch der arabische Kaffeebaum ganz vorzügliche Samenkerne liefert, von Erfolg gewesen.

### Kultur auf der Insel Bourbon.

Ein von Mocca kommendes, blatt- und früchtetragende Zweige des Kaffeebaumes mit sich führendes Schiff brachte die Kaffeekultur nach der Insel Bourbon. Dasselbe trat an die Bewohner einiges von seinem Vor-

Digitized by Google

rathe ab, letztere fanden einige Aehnlichkeit zwischen diesen und den Blättern, Zweigen und Früchten eines auf der Insel wachsenden Baumes, nur waren die Früchte des Letzteren länger, schmäler und grüner, hatten ekelhaft bitteren Geschmack und erregten Erbrechen; Lammark nannte diese Species Coffea borbonica. Der Impuls zur Kaffeekultur war nun gegeben, und die ostindische Handelsgesellschaft in Paris förderte dieselbe 1716 durch die Uebersendung einer Parthie Moccasamen, der ausgesäet, bei der dortigen Tropenvegetation gut aufging. Leider wurde 1721 die ganze Pflanzung durch einen Orkan bis auf einige Bäume vernichtet, deren Samen den Grund zu den späteren Anpflanzungen legten.

### Kultur in Brasilien.

In Brasilien, wo der Kaffeebaum erst seit einem Jahrhundert angebaut wird, fand diese Kultur einen dankbaren Boden. Der Vicekönig, Marquis von Lavradio, ließ Samen an die Kolonisten vertheilen und befreite jedem vom Militärdienste, der eine gewisse Anzahl von Kaffeebäumchen gezogen hatte. Aber trotz dieser der Kaffeekultur zugewendeten Sorgfalt begann die brasilianische Kaffeebohne erst zu Anfang unseres Jahrhunderts, im Jahre 1808, eine Rolle im fremden Handel zu spielen, zu welcher Zeit deren Produktion 9600 Ctr. betrug. Mehr wegen seiner Billigkeit, als wegen seiner guten Qualität ist der brasilianische Kaffee beliebt und gesucht, und es bleibt sehr in Frage gestellt, ob sich dieser für Brasilien so wichtige Exportartikel auch dann noch eines so günstigen Absatzes erfreuen wird, wenn sich in Folge des Verbotes der Sklaveneinfuhr die Arbeitskräfte und mit diesen die Kaffeepreise steigern sollten. Die stärkste Entwickelung im Kaffeeanbau hat in den letzten Jahren in der brasilianischen Provinz San Paulo (Santos) stattgefunden. Was wir über die Größe des angebauten Areals daselbst erfuhren, mußte Verwunderung erregen und stand im Widerspruch mit Allem, was seit Jahren schon über Mangel an Arbeitskräften aus Brasilien geschrieben wird. In neuester Zeit hat die Regierung freie, weiße Arbeitskräfte, besonders deutsche, in das weniger heiße Klima der Provinz San Paulo (Santos) zu ziehen versucht, jedoch nur mit geringem Erfolg. Aus den nördlichen Provinzen Brasiliens dagegen wurden Sklaven von Zuckerplantagen nach den südlichen Provinzen verkauft und dadurch die Arbeitskräfte für die Kaffeepflanzungen verstärkt. Nach den neuesten Berichten haben Pflanzer aus der Provinz Rio die neu angelegten Pflanzungen in San Paulo übernommen, ihre durch 30jährige Bewirthschaftung ausgemergelten Plantagen verlassen und wird nach dem Urtheile unseres Berichterstatters nach und nach das Erträgnis der Provinz Rio in gleichem Verhältnisse sinken, als das in San Paulo

Digitized by Google

steigen werde. Möge sich die Kaffeekultur in Brasilien gestalten wie sie wolle, so steht der Handel momentan vor der Thatsache, daß überaus reiche Ernten in Aussicht gestellt werden.

In Folge des glänzenden Gewinnes, welcher aus dem Anbau des Haupthandelsproduktes von Brasilien in den letzten Jahren gezogen wurde, hat die Ausdehnung dieser Kultur derart zugenommen, daß sie jede andere Kultur verdrängte und das seltsame Schauspiel hervorrief, daß ein an Fruchtbarkeit kaum übertroffenes Land, auf dessen Boden die meisten Produkte der heißen und gemäßigten Zone in gleicher Vorzüglichkeit gedeihen, selbst Artikel des ersten Bedürfnisses aus dem Norden beziehen mußte; denn bei weitem die Mehrzahl der Agrikulturisten beschäftigt sich mit dem Export, nur die wenigsten bauen für den heimischen Bedarf und ist dieses Mißverhältnis zugleich die Hauptursache jener hohen Preise, welche namentlich in Rio selbst für die zum Leben unentbehrlichsten Gegenstände bezahlt werden müssen.

Ueber die landwirthschaftlichen Verhältnisse Brasiliens äußert sich v. Tschudi in ganz ähnlicher Weise, da er dieselben durch eigene Anschauung auf einer Reise im Jahre 1858 kennen lernte[1]). Er sagt:

„Wir finden gegenwärtig in Brasilien so eigenthümliche Kulturverhältnisse, daß eine gewaltige Katastrophe fast unvermeidlich erscheint. Die Kaffeekultur hat sich, auf irrige Voraussetzungen gestützt, in den letzten Jahren außerordentlich vermehrt und ist fortwährend im Steigen begriffen, so daß voraussichtlich in einigen Jahren, wenn die vollen Ernten der jungen Pflanzungen in den Handel kommen, die nordamerikanischen und europäischen Märkte dergestalt mit brasilianischem Kaffee überführt werden, daß er einen bedeutenden bleibenden Rückschlag erleiden wird, vielleicht so bedeutend, daß seine Kultur nur noch mit Schaden fortgeführt werden kann. Ein sehr großer Theil der brasilianischen Kaffeepflanzer arbeitet aber mit fremden Kapitalien, die ihnen bei den sehr hohen Kaffeepreisen der vorhergehenden Jahre mit größter Bereitwilligkeit vorgestreckt wurden und die sie größtentheils wieder zur Vermehrung ihrer Kaffeepflanzungen benützten, die sie aber bei einer Entwerthung des Kaffee's kaum wieder im Stande sein werden zurückzuzahlen, und die bei der jüngst verflossenen Krisis dem Handel in Rio de Janeiro fühlbar abgingen. Durch die vermehrte Kaffeekultur wurde aber der Anbau von Lebensmitteln in solcher Weise vernachlässigt, daß viele große Pflanzer es vorzogen, alle ihre Kräfte auf den Kaffee zu koncentriren und die Lebensmittel für Hunderte ihrer Sklaven zu kaufen. Wie es die großen Facendieros machten, so machten es auch die kleinen,

[1]) v. Tschudi in der Beilage zur Allg. Ztg. Nr. 208 vom 28. Juli 1858.

Digitized by Google

so daß die Preise der aller nothwendigsten Lebensmittel auf eine unerhörte Höhe stiegen und in einem großen Theil Brasiliens wirklich mangeln. Diejenigen Provinzen aber, in welcher sich die Kaffeekultur wegen der zu hohen Transportpreise nicht rentirt und die sich daher auf andere Zweige der Landwirthschaft geworfen haben, können den Ueberschuß ihrer Bodenerzeugnisse nur sehr schwer verwerthen. Es fehlt zwar nicht an oft sehr nahe gelegenen Gegenden, die den größten Mangel daran haben, aber es fehlt an ordentlichen Wegen, um sie dahin zu bringen. Wir haben ferner den enormen Preis der Sklaven zu berücksichtigen, welcher schon fast das 10fache von demjenigen erreicht hat, welcher als Mittelpreis zur Zeit der freien Negereinfuhr angenommen werden kann. Fassen wir alle diese Verhältnisse zusammen, so können wir nicht verhehlen, daß der gegenwärtige Agrikulturzustand Brasiliens nichts weniger als glänzend ist und einer traurigen Zukunft entgegen geht, wenn nicht zeitig genug die umsichtigsten Maßregeln ergriffen werden, um das hereinbrechende Uebel zu verhüten. Es ließen sich Bände darüber schreiben, doch genügen auch oberflächliche Andeutungen, um jene trostlose Lage zu charakterisiren, die einen bedeutenden Theil der gebildeten Brasilianer klar genug ist und sie mit Bangen erfüllt."

Brasilien producirt jährlich durchschnittlich ca. 3 Millionen Säcke Kaffee à 80 kg oder nahezu 250 Millionen Kilogramm, also mehr als $^2/_5$ der Gesammtproduktion der ganzen Erde. An der Kaffeeproduktion Brasiliens betheiligen sich die Provinzen Rio de Janeiro, Bahia, San Catharina und San Paulo. Zwei Drittel der ganzen jährlichen Kaffeeproduktion Brasiliens erzeugt und versendet die Provinz Rio de Janeiro.

Welchen Einfluß England auf den brasilianischen Markt hat, geht schon aus dem Umstande hervor, daß sogar die Bezeichnungen der verschiedenen Qualitäten, wie z. B. superior, good first, first ordinary englisch sind und der englische Schilling bei allen Berechnungen als Norm gilt.

Die höchsten Preisnotirungen finden in der Regel im Oktober und November, die niedrigsten im Januar, Februar und März statt. Von dem jährlich aus den brasilianischen Häfen verschifften Kaffee geht die Hälfte nach den nordamerikanischen Freistaaten, $^1/_4$ nach Deutschland, der Rest nach England und den übrigen Ländern des Kontinentes.

## Kultur in Mittel- und Südamerika.

Nächst Ceylon dürften die mittelamerikanischen Freistaaten, namentlich Costa Rica, Honduras, Guatemala, Verbice, Venezuela, Bolivia und Chili ein dankbares Feld für die Kaffeekultur bieten, da in allen den genannten Ländern der Kaffeebau durch weiße Arbeiter, ohne Nachtheil für deren

Digitized by Google

Gesundheit, betrieben werden kann und bis zu einer Höhe von 900 bis 1200 m noch reichliche Ernten liefert. So hat Costa Rica seit 1832 als Hauptproduktion den Anbau des Kaffee's, von welchem es jährlich 5 Millionen Kilogramm im Werthe von 4 330 000 bis 6 495 000 Mark ausführt.

In der Republik Venezuela soll im Jahre 1770 noch kein Kaffeebaum zu finden gewesen sein, dies scheint uns aber unrichtig, da das Generalgouvernement Carácas, welches zu jener Zeit Venezuela, Varinas, Cumana und andere einschloß, schon in den Jahren 1793 bis 1800, also in 8 Jahren 1 431 260,5 kg Kaffee ausführte. Von vorzüglicher Qualität ist der in Venezuela producirte Kaffee; der größte Theil desselben wird in den Thälern von Aragua in der Provinz Carácas, auf den Höhen der Küstengebirgskette und im Innern, auf den Höhen zwischen 255 bis 2500 Varas gebaut. Die Kaffeeproduktion Venezuela's hat seit der Freiwerdung außerordentlich zugenommen. Sie betrug 1808 ca. 4 600 000 kg, in den Jahren 1832 bis 1842 belief sich die Ausfuhr jährlich im Durchschnitt auf 8,75 Millionen Kilogramm und werden jetzt ca. 500 000 Quintal à 46 Rthl. ausgeführt. Die Produktion mag, den Verbrauch des Landes eingerechnet, welcher nach Cadazzi 35 bis 36 000 Quintal beträgt, auf gegen 25 Millionen Kilogramm, also das 5fache des Ertrages vor der Revolution betragen.

Die Kultur des Kaffee begann in Berbice am Ende des vorigen Jahrhunderts, auf Barbadoes zu Anfang des 19. Jahrhunderts.

In Surinam pflanzte und pflegte ein deutscher Gärtner Hansbach 1718 den ersten Kaffee und producirte das Land 1768 bereits 7 Millionen Kilogramm, welche Produktion bis 1790 auf 12,5 Millionen Kilogramm stieg. Besonderes Verdienst um den dortigen Kaffeebau erwarb sich Graf Neal. Surinam besaß 1860 64 Kaffeeplantagen, deren Ertrag sich auf 17 Millionen Kilogramm belief. — Ein von Cayenne zu den Holländern nach Surinam übergelaufener Franzose machte sich, unter der Bedingung seiner Begnadigung, anheischig, trotz dem scharfen Verbote der Holländer, keimenden Kaffeesamen nach Cayenne zu bringen. Er wurde begnadigt, erfüllte sein Versprechen glücklich und d'Albon erzog die von jenem gebrachten Pflänzchen zu herrlichen Bäumchen. Im Jahre 1722 wurden abermals frische Kaffeesamen heimlich aus Surinam nach Cayenne gebracht, um durch dieselben die durch eine Epidemie vernichteten Cacaobäume zu ersetzen. Die Anpflanzung auch dieser gelang vortrefflich, die fortgesetzten Bemühungen brachten 1840 einen Ertrag von über 20 Millionen Kilogramm Kaffee; Ende 1859 waren ca. 300 Hektaren mit Kaffee bepflanzt und wurden von dem Ertrage derselben 450 000 kg im Werthe von 79 180 Francs nach Frankreich ausgeführt.

Digitized by Google

## Kultur in Westindien.

In Westindien werden von den besten Ländereien ausgelesene, enthülste Samenkerne zur Aussaat verwendet und in einem mit Hochbäumen besetzten Boden gesäet, um die Schößlinge durch den Schatten jener vor den brennenden Sonnenstrahlen und den vorherrschenden Wirkungen der tropischen Winde zu schützen. Zu Anfang der Regenzeit werden gewöhnlich 2 Samenkerne in 25 cm von einander entfernte, $7\frac{1}{2}$ bis 10 cm tiefe Löcher gelegt und schon nach Verfluß von 40 Tagen zeigen sich die Schößlinge über der Erde. Vom Juli bis September müssen die mit ihren Wurzeln ausgehobenen Pflänzchen 60 bis 90 cm weit von einander versetzt werden; fehlt es an schützenden Bäumen, so pflanzt man sehr rasch wachsende Platanen oder Palma Christi. Im Januar beginnt die Vegetation ihre Thätigkeit und je nach der Regenmenge erscheinen bis zum April die Blüthen. Ist der Regen spärlich, so kommt eine spätere und weniger reichliche Blüthe, welche Anfangs Mai ihre Ende erreicht.

Gut ist es, wenn die schwächeren Aestchen aus den Bäumchen geschnitten und diesen nur die stärkeren gelassen werden; man darf, wie bei allen Fruchtbäumen, auch beim Kaffeebaum eine Vervielfältigung der kleinen Aestchen nicht aufkommen lassen, um dem Stamm und den Hauptzweigen mehr Kraft zu geben; vom Beschneiden hängt die Reichhaltigkeit und Schönheit der Früchte ab. Vom Augenblick des Beschneidens an treiben die Seitenzweige nach allen Richtungen hin Aestchen, welche sich mit einer Fülle von Früchten bedecken; aber gerade diese Fruchtfülle bewirkt eine Auftrocknung des Nahrungssaftes und in Folge dessen ein Abfallen der Früchte. Ist aber die Cirkulation der Luft durch das Ausschneiden der Aestchen zwischen den Zweigen erleichtert, so wird obiger Mißstand beseitigt.

Auch das Köpfen der Kaffeebäumchen ist in Westindien, um deren ferneres Wachsthum in die Höhe zu beseitigen, gebräuchlich; die Pflanzer beschränken deren Höhe auf 1,50 bis 1,80 m und zwar aus dem Grunde, um beim Einsammeln der Früchte mit der größten Sorgfalt verfahren zu können.

Das Aussäen des Samens erfolgt diesseits des Aequators zur Zeit der Herbsttag- und Nachtgleiche, jenseits desselben aber zur Zeit der Frühlingstag- und Nachtgleiche. Im folgenden Winter werden die Pflanzen in Baumschulen, oder wo das Klima sehr regnerisch ist, sogleich an die geeignete Stelle gebracht. Die durch Sonnenhitze oder Orkane eingehenden Bäumchen werden jedes Jahr durch neue ersetzt, und solche, welche nichts mehr. tragen durch Abhauen über dem Boden zu frischen Trieben gezwungen.

Digitized by Google

Der große Nutzen, welcher den Franzosen aus dem Anbau des Kaffee in Cayenne erwuchs, veranlaßte sie, diese Kultur auch auf Martinique zu versuchen. Drei im jardin des plantes in Paris befindliche Früchte tragende Bäumchen übergab der Professor der Botanik A. Jussieu dort dem Schiffskapitän Declieux um sie nach Martinique überzusiedeln. Nach einer schlimmen Fahrt und in beständigem Kampfe mit widrigen Winden, brachte er eines derselben, das er mit seinem eigenen, sich selbst abgedarbten Trinkwasser während der letzten Wochen der Fahrt begossen hatte, 1723 nach Martinique, und von diesem einzigen Bäumchen sollen die meisten Kaffeepflanzungen in Westindien abstammen (?). Auf Martinique gelang der Anbau so gut, daß schon 1756 dort 18 Millionen Pfund producirt worden sein sollen, welcher Ertrag sich 20 Jahre später auf ungefähr die Hälfte reducirte.

Auf Jamaika wurden schon 1730 Kaffeebäume angetroffen; eine Parlamentsakte aus jener Zeit befiehlt die Kultur des Kaffeebaumes auf der Insel an und verordnet, daß aller in England eingeführte fremde Kaffee eine Abgabe von 6 Pfund Sterling mehr bezahlen müsse, als in englischen Kolonien gezogener. Die Insel mag jetzt durchschnittlich 12,5 Millionen Kilogramm ausführen.

Die Insel San Domingo erhielt im 2. Decennium des vorigen Jahrhunderts die ersten Kaffeebäume; 1789 waren dort 6000 Plantagen mit ca. 93 Millionen Kaffeebäumen, welche einen Ertrag von gegen 40 Millionen Kilogramm Kaffee brachten. Die Distrikte Port au Prince-Gonaires, auf Kap Haitien, Jéremie, Les Cayés, Jarmal, sowie die östlichen Theile der Insel liefern das Meiste. In der neueren Zeit beträgt die jährliche Ernte zwischen 20 und 25 Millionen Kilogramm, eine Verminderung, welche Einige der Trägheit der dortigen Pflanzer zuschreiben.

Auf Cuba begann die Kultur des Kaffeebaumes gegen Ende des 18. Jahrhunderts. Während hier im Jahre 1800 nur 80 Plantagen waren, stieg deren Anzahl bis 1824 auf 783; 1827 zählte man dort 2067, von denen jede gegen 80 000 Bäume hatte. Während England von Cuba 1830 799 264 kg Kaffee erhielt, bezog dasselbe 1832 von dorther schon 2 389 361 kg und Frankreich erhielt 1834 3 959 067 kg. 1862 producirte Cuba 672 880 Arrobas à 25 Pfund zu 2 523 300 $. In letzter Zeit hat die Kaffeekultur jedoch eher ab- als zugenommen. Die Ausfuhr von Kaffee war von 1 500 000 Pfund im Jahre 1804, auf 25 019 790 kg im Jahre 1827 gestiegen. 1863 gab es auf Cuba nur 996 Kaffeepflanzungen (cafetales), während die gesammte Kaffeeproduktion 8 500 000 kg betrug. Die Hauptursache, warum die Pflanzer dieser Kultur nicht mehr Aufmerksamkeit zuwenden, liegt wohl in den bei weitem größeren Vortheilen,

Digitized by Google

welche die Zuckerkultur bietet. Jetzt mag Cuba wohl 1,5 bis 2 Millionen Kilogramm produciren. Havanna führte 1863 53 747 Arrobas Kaffee aus. Haïti exportirte aus dem Hafen Port au Prince 106 589 Säcke à 60 kg Kaffee; seine Pflanzungen befinden sich in sehr verwahrlostem Zustande.

Porto-Rico exportirte 1872 6 930 793 und 1873 3 076 977 kg Kaffee, das Kilogramm durchschnittlich zu 17,5 Cents.

## Kaffeeernte.

Die Ernte erfolgt in vielen der genannten Länder dreimal jährlich, und zwar im Frühling, Sommer und Herbst, wovon die erstere gewöhnlich die ergiebigste ist. Durchschnittlich giebt ein Baum nicht mehr als 0,75 bis 1,5 kg Bohnen, nur in Arabien soll er das Doppelte und in seiner Urheimath Kaffa und den Fellahländern schon im 2. Jahre sogar einen 10fach so hohen Ertrag liefern (?).

In Arabien werden Bastmatten oder Tücher unter die Bäume gebreitet und die Früchte auf diese geschüttelt; bei gutem Wetter läßt man letztere an der Luft liegen, damit die in ihnen enthaltene Feuchtigkeit verdunste; bei schlechtem Wetter aber bringt man die Früchte in Trockenstuben und entfernt dort die Feuchtigkeit durch künstliche Wärme aus ihnen. Uebrigens dürfen die Früchte nicht zu lange in Haufen auf einander liegen, da sie leicht in Gährung übergehen, wobei das flüchtige Oel aus dem Fleische durch die Samendecke in die Samenkerne dringt und diesen einen sauren und schlechten Geschmack ertheilt.

In Ost- und Westindien dagegen geschieht das Einernten, wenn die Früchte anfangen sich dunkelroth zu färben, in welchem Zustande sie dann von den höchstens 1,80 m hohen Bäumchen abgepflückt und dann auf steinernen Trockenplätzen oder in Trockenstuben getrocknet werden.

Um die Samen von dem sie umgebenden Pergamenthäutchen und dem Fruchtfleische zu befreien, bedient man sich in Arabien besonders dazu eingerichteter Mühlen; nachdem das Fleisch und das Häutchen mittels dieser Mühlen entfernt worden, werden die Samen gewaschen, zum zweiten Male getrocknet und dann durch Stampfen, sowie schließlich durch Schwingen vollständig von jenen Theilen befreit. An einigen Orten trocknet man die Früchte an der Sonne bis ihr Fleisch spröde geworden, rollt dann hölzerne oder steinerne Walzen darüber weg, befreit dadurch die Samen von ihren Hüllen, trocknet erstere im Schatten, reinigt sie von fremden Beimischungen und bewahrt sie für den Handel in trockenen Säcken auf. In Yemen,

Digitized by Google

sowie auch in Cayenne wird der meiste Kaffee auf diese Weise behandelt.

In Westindien bringt man die abgepflückten Früchte auf eine Walzmühle, zerquetscht Fleisch und Pergamenthaut und trennt diese Theile von den Samen, indem man die zerquetschte Masse auf Siebe mit nicht zu großen Oeffnungen bringt und sie so bearbeitet, daß Haut und Fleisch durch die Sieböffnungen gehen und die Samen zurückbleiben, worauf diese in Körbe gefüllt, während der Nacht in Wasser geweicht, dann rein gewaschen und in der Sonne getrocknet werden. Um die schleimigen, an den Samen hängen gebliebenen Theile leichter zu entfernen, lassen die Pflanzer die Früchte vor dem Waschen gähren, worauf die pergamentartige Haut zwischen den Walzen zerrissen und die Bohnen durch Schwingen von den Ueberresten befreit werden.

Auf Sumatra werden die Früchte in Rottang- oder Bambuskörben in die Erde gegraben, mit den Blättern der Gomuttipalme zugedeckt und so lange gestampft, bis sich die Schale ablöst. Ihrer Elasticität wegen können die Samen nicht zerstoßen werden; nach dem Herausnehmen aus den Körben folgt das Waschen und das Trocknen auf Matten; schließlich werden sie von Unrath, unreifen Samen und Bruch befreit.

Unter Café en coque versteht man in den französischen Kolonien den noch in der getrockneten Schale befindlichen Kaffee; ist er von dieser befreit, aber noch von dem Samenhäutchen umgeben, so heißt er Café en parchemin, und der von beiden befreite wird Café mondé genannt. Hülsen und Schalen werden in Amerika weggeworfen, in Arabien und der Levante dagegen zu einem beliebten Aufgußgetränke benützt, das die Türken Café à la Sultane, die Araber Kischer nennen.

Wie bei jeder Fruchtgattung, so hat auch beim Kaffee die Verschiedenheit des Bodens, des Standortes und der Kultur der Bäume, sowie die Behandlung der Früchte bei und nach der Ernte Einfluß auf die Güte der letzteren. Im Allgemeinen kann man annehmen, daß in wärmeren Klimaten erzeugter Kaffee besser als der in etwas kälteren, der auf steinigtem Boden besser als der auf fettem fruchtbaren Boden erzeugte ist, daß der vollständig gereifte Kaffee den noch unreifen grün aussehenden, und der gut getrocknete dem langsam getrockneten und durch Gährung erhitzten vorzuziehen ist. Sieht man von den wirksamen Bestandtheilen des Kaffee (s. o.) ab, welche in den verschiedenen Sorten verschieden sind, so entscheidet wohl die Individualität über die Güte derselben.

Wir glauben im Interesse unserer Leser zu handeln, wenn wir hier Einiges aus dem Berichte des Herrn W. Schöffer in Rotterdam vom

Digitized by Google

19. Februar 1878 anführen; ausführliches aber erst unter der Rubrik „Kaffeehandel“ besprechen werden, wenn wir die uns von Herrn W. Schomburgh in Leipzig gütigst zugesagten neuesten Berichte von London, Rotterdam und Hamburg, den drei Hauptmärkten für Kaffee in Europa, erhalten haben werden.

Von der mäßigen Rio-Ernte waren 1 577 233 Ballen vom 1. Juli bis 31. December 1878 verschifft und es wird stark gezweifelt, ob der Total-Export des Erntejahres bis zum 30. Juni 1879 das Quantum von 3 000 000 Ballen erreichen werde, dagegen werden die Ernteaussichten für den Ertrag der 1878/79er Ernte als ganz brillant geschildert und glaubt man die größte Ernte erwarten zu dürfen, welche Rio je gemacht hat.

Nach Herrn W. Schöffer schätzte man den Ertrag der laufenden Ernte der Provinz San Paulo (Santos) Ende November 1878 auf 1 Million Ballen und erwartete bis 30. Juni 1879 einen Export von 8 bis 900 000 Ballen, welche Schätzung zu Ende December plötzlich auf 1 200 000 bis 1 300 000 Ballen als Erträgnis erhöhet und die Exportfähigkeit des Erntejahres entsprechend gesteigert wurde. Auch die 1878/79er Santos-Ernte wird auf ein mindestens eben so großes Erträgnis geschätzt; und da Santos hauptsächlich mit seinem Absatz auf Europa angewiesen ist, so werden die in Aussicht gestellten Zufuhren aus dieser Provinz den europäischen Kaffeemarkt in ganz neue Verhältnisse bringen. Wie die Ernteberichte von Santos jetzt vorliegen, so muß auf einen Export bis Ende 1879 von 70 bis 75 000 Tons gerechnet werden. Die europäischen Märkte haben sich für 1879 vorzubereiten von Santos 3 bis 3,5 Millionen Kilogramm Kaffee mehr zu empfangen als sie 1877 und 1878 empfangen haben.

Santos und mit ihm die am nächsten konkurrirenden Sorten wie Domingo ꝛc. sind Anfangs 1879 stellenweise 10 bis 15 Procent und noch mehr im Preise gewichen und waren die geringeren Sorten am meisten betroffen.

Ob der stattgefundene Rückgang auch genügen wird, kann nur die Erfahrung lehren. Es ist zu berücksichtigen, daß sich das oben angegebene Plus von 6 bis 700 000 Ctr. nicht auf einmal einstellt, sondern sich ziemlich gleichmäßig über das ganze Jahr vertheilt.

Feine Sorten, sagt Herr Schöffer, liegen über das Jahr 1879 in ganz ähnlichen Verhältnissen günstig, wie nach vorstehender Darstellung ordinäre Sorten ungünstig liegen. Die Erfahrung der letzten Jahre hat bewiesen, daß alles was von feinen Kaffeesorten zugeführt worden, auch verbraucht ist. Der Konsumhandel ist heute so schlecht versorgt, als es überhaupt möglich sein kann.

Digitized by Google

Aus der laufenden Ceylon-Ernte können 1878 wahrscheinlich auch nur 2 500 000 kg verschifft werden. Europa hat von dieser Sorte also auch über 2 000 000 kg weniger zu erwarten als 1877, und das holländische Gouvernement läßt in 1879 auch nur 840 000 Ballen gegen 900 000 Ballen in 1878 in Holland zur Auktion bringen. Das was in Folge der beispiellosen Dürre in der zweiten Hälfte von 1879 in ganz Niederländisch Indien und namentlich aus Java nach Holland kommen wird, kann zusammen leicht ca. 1 000 000 kg ausmachen. In Vorder-Indien soll die 1879er Ernte auch nur mäßig sein, in Manilla dagegen klein.

## Kaffeeproduktion.

Wir vervollständigen die zum Theil bereits oben erwähnte Höhe der Kaffeeproduktion durch Angabe der Gesammtproduktion auf der ganzen Erde, welche je nach guten und schlechten Ernten zwischen 275 und 500 Millionen Kilogramm wechselt und durchschnittlich 325 bis 350 Millionen Kilogramm jährlich in einem Werthe von gegen 460 Millionen Mark betragen. Die sich daran betheiligenden Länder sind:

| | | |
|---|---|---|
| Brasilien mit ca. . . . . | 200 000 000 | kg |
| Java mit ca. . . . . | 100 000 000 | „ |
| Ceylon mit ca. . . . . | 40 000 000 | „ |
| St. Domingo mit ca. . . . . | 37 500 000 | „ |
| Sumatra mit ca. . . . . | 15 000 000 | „ |
| Cuba und Portorico mit ca. . . . | 15 000 000 | „ |
| Venezuela mit ca. . . . . | 15 000 000 | „ |
| Costa-Rica und Guatemala mit ca. . | 1 250 000 | „ |
| Mocca mit ca. . . . . | 3 750 000 | „ |
| Britisch Westindien mit ca. . . . | 3 750 000 | „ |
| Manilla mit ca. . . . . | 2 250 000 | „ |
| Franz. und Holl. Westindien mit ca. . | 1 500 000 | „ |
| zusammen | 505 000 000 | kg |

## Gesammtkonsumtion.

Die Gesammtkonsumtion an Kaffee auf der ganzen Erde übersteigt in schlechten Erntejahren sogar die Produktion, so daß der Bedarf nur durch die aus früheren Jahren aufgespeicherten Kaffeevorräthe gedeckt werden kann. Der Verbrauch vertheilt sich annäherungsweise auf die einzelnen Länder in folgendem Verhältnisse:

Digitized by Google

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nordamerika | 3 300 000 Ctr. | 165 000 000 kg |
| Frankreich, Schweiz, Spanien, Portugal, Italien | 2 000 000 Ctr. | 100 000 000 kg |
| Deutschland, Oesterreich | 2 500 000 Ctr. | 125 000 000 kg |
| Holland, Belgien | 1 000 000 Ctr. | 50 000 000 kg |
| Dänemark, Schweden, Rußland, Finnland, Polen | 750 000 Ctr. | 37 500 000 kg |
| Großbritannien und Irland | 500 000 Ctr. | 25 000 000 kg |
| zusammen | 10 050 000 Ctr. | 502 500 000 kg |

Der Verbrauch in den einzelnen Ländern ergab im Verhältnis zur Bevölkerungszahl 1878: in Holland 6 kg, Belgien 4,6 kg, Nordamerika 4,56 kg, in der Schweiz 3,01 kg, in Deutschland 1,97 kg, in Frankreich 0,79 kg, in Oesterreich 0,50 kg und in England 0,55 kg für jeden Einwohner.

In Großbritannien hat die Kaffeekonsumtion im Verhältnisse zugenommen als der Eingangszoll ermäßigt wurde, und ist die Geschichte des Kaffeehandels in England reich an schlagenden Beispielen der großen Vortheile, von welchen niedrige Zölle für den Staatsschatz begleitet sind, wenn schon an der raschen Zunahme des Verbrauches in den letzten 70 Jahren auch der billige Preis des braunen Zuckers Antheil haben mochte, welch letzterer für den ausgedehnten Verbrauch des Kaffee's unerläßlich in wohlfeilen und hinreichenden Quantitäten vorhanden sein muß.

Im Jahre 1807, wo der Zoll auf Kaffee noch 1 Sch. 8 Den. pro Pfund betrug, wurden in England 1 170 164 Pfund eingeführt, welche dem Staatsschatze 161 254 £ eintrugen. Im Jahre 1825, wo der Zoll auf die Hälfte, nämlich auf 10 Den. herabgesetzt war, erreichte die Einfuhr 10 766 112 Pfund und 1831 bereits 22 740 627 Pfund. Gegenwärtig, wo der Zoll auf 3 Den. pro Pfund ermäßigt ist, beträgt die Einfuhr an Kaffee zwischen 35 und 37 Millionen Pfund.

Folgende Tabelle scheint uns in sofern auch für kontinentale Leser von Interesse, als dieselbe nicht bloß die Hauptbezugsquellen Englands für



Digitized by Google

seinen Kaffeebedarf angiebt, sondern zugleich auch die Werthstufen bezeichnet, welche das nämliche Produkt, je nachdem es aus dem einen oder dem anderen Lande kommt, in der kommerciellen Welt einnimmt.

| 1879 | Einfuhr Kilogramm | Einheimischer Verbrauch Kilogramm | Werth der Einfuhr Mark | Preis pro 50 kg Mark |
|---|---|---|---|---|
| Java . . . . . | 1 013 757 | 923 292 | 1 213 473 | 65,80 |
| Belgien . . . . . | 100 350 | 16 804 | 106 610 | 53,24 |
| Frankreich . . . . | 445 987 | 78 403 | 450 389 | 56,60 |
| Portugal . . . . | 118 410 | 8 609 | 148 879 | 69,18 |
| Aegypten . . . . | 223 685 | 65 285 | 298 023 | 70,20 |
| Philippinen . . . . | 55 355 | 18 319 | 31 048 | 31,50 |
| Porto-Rico . . . . | 5 329 | 4 801 | 6 120 | 58,15 |
| Haïti . . . . . | 276 636 | 66 478 | 269 300 | 54,55 |
| Vereinigte Staaten . | 1 032 941 | 64 036 | 873 895 | 47,40 |
| Central-Amerika . . | 2 280 277 | 1 697 743 | 2 665 342 | 65,45 |
| Neu-Granada . . . | 39 303 | 10 283 | 44 737 | 63,70 |
| Venezuela . . . . | 116 509 | 120 050 | 136 149 | 65,45 |
| Brasilien . . . . | 3 373 815 | 290 504 | 4 010 354 | 49,60 |
| Britische Besitzungen und Südafrika . . | 10 500 | 30 051 | 40 943 | 66,30 |
| Mauritius . . . . | 201 | 167 | 2 856 | 79,50 |
| Britisch Ostindien . . | 1 844 472 | 1 783 384 | 2 507 813 | 76,10 |
| Ceylon . . . . . | 16 388 526 | 10 586 697 | 20 724 768 | 70,80 |
| Britisch Westindien . | 2 022 014 | 1 349 515 | 2 535 679 | 70,64 |
| Britisch Guyana . . | 1 175 | 1 504 | 15 300 | 68,07 |
| Andere Länder . . . | 36 556 | 35 360 | 64 362 | 56,9 |
| | 29 405 698 | 17 151 285 | 36 146 040 | |

## Verschiedene Sorten.

Es würde den Raum zu sehr beanspruchen, wollten wir eine Angabe und eingehende Beschreibung der so verschiedenen Kaffeesorten geben, wir verweisen deßhalb auf unser Lehrbuch [1]) der Kolonialwaarenkunde, so wie

[1]) Dr. S. A. Schwarzkopf: Kolonial- und Specereiwaarenkunde. Jena. 2. Aufl. 1860.

Digitized by Google

auf die vielen anderen betreffenden Werke. Wir wollen daher nur im Allgemeinen anführen, daß als die beste Sorte der Moccakaffee und andere arabische Varietäten, deren Bezug aus der arabischen Provinz Yemen geschieht, angesehen wird. Die schweren grünen, kleinen Bohnen der Orte Ouden, Kusma, Dsjébi sind die vorzüglicheren. Die Hauptniederlagen sind in Beit-el-Fakieh und Hais; der Versandt geschieht durch Karawanen und zu Schiffe von Mocca, Hodeida, Loheia und Aden nach Suez, Cairo und Alexandrien, so wie nach Persien und Indien. Man glaube aber ja nicht, daß all der unter dem Namen „Mocca" in den Handel kommende Kaffee auch wirklich Moccakaffee sei; das geringe Quantum des in Yemen und dem glücklichen Arabien überhaupt gebauten Kaffee's wird zum großen Theil im Lande selbst konsumirt, und nur ein geringer Theil kommt zum Export.

Andere zu uns kommende gute Sorten sind: der levantische Kaffee mit gelblich-grünen, ebenfalls kleinen, ganz runden Bohnen, welche gewöhnlich von Cairo aus versendet und bei uns viel als Mocca, vielleicht zum kleinen Theil mit diesem vermischt, verkauft werden; Javakaffee mit gelben oder grünlich-gelben, verschieden großen, vorzüglichen Bohnen, welche ausgesucht, ebenfalls als Mocca verkauft werden; der großbohnige, helle, nicht viel Aroma enthaltende Bourbon, dessen längliche Bohnen an einem Ende schmäler als am anderen sind. Nach diesen sind die geschätztesten die verschiedenen ostindischen Kaffeesorten wie: die blassen oder blaßgrünen Bohnen des Manilla, die dunkelgelben oder bräunlichen großen Bohnen von Ceylon; die großen blaßgrünlichen oder gelblichen, oft sehr ungleichen Bohnen von Celebes gehören neben dem Samarang und Sumatra zu den schlechteren ostindischen Sorten. Es folgen dann als gute amerikanische und westindische Sorten der Kaffee von Costa-Rica, Jamaica, Portorico, Dominica und Haïti.

Unter den amerikanischen Sorten sind die brasilianischen die am wenigsten guten, aber wegen ihres billigeren Preises doch gerne gekauften; sie sind meist blaugrün und haben eigenthümliches Aroma. Surinamkaffee zeigt die größte Bohne, Cayenne ist eine der besten amerikanischen Sorten, ist aber im Handel wenig verbreitet; der sehr hellgefärbte Domingo ist gering, der Martinique hat mittelgroße, schmale, tiefgefurchte, grüne, vielfach noch in ihrer äußeren Hülle (dem Pergamenthäutchen) liegende Bohnen von aromatischem aber bitterem Geschmack.

Unter marinirtem Kaffee versteht man im Handel solchen, welcher während des Transportes im Schiffe in Seewasser gelegen, dadurch einen Theil seiner Güte und seines Aroma's verloren, dagegen aber einen salzigen Geschmack angenommen hat. Triage oder Kaffeebruch wird der in



Digitized by Google

zerbrochenen oder schwarzen Bohnen oder in Stückchen in den Handel kommende Kaffee genannt.

Durch die Aufbewahrung gewinnt die Kaffeebohne, erhält aber dadurch eine hellere Farbe; sie ist indeß außerordentlich empfindlich und zieht leicht den Geruch und die Ausdünstung von in ihrer Nähe lagernden anderen Substanzen an. Zucker z. B. in die Nähe von Kaffee gelegt, wird in kurzer Zeit die feine Blume der Bohne derart beeinträchtigen, daß dieser mindestens 10 bis 20 Procent an Werth verliert. Wenige mit Pfeffer gefüllte Säcke, welche sich am Bord eines Westindienfahrers befanden, verdarben eine ganze Ladung Kaffee.

Es ist falsch, in der Farbe die Güte des Kaffee's erkennen zu wollen; nur dann wird der tüchtige Kaffeekenner die Güte nach der Farbe beurtheilen können, wenn er den Kaffee aus der ersten Hand bezieht. Befindet sich derselbe aber schon in zweiter oder dritter Hand, so ist die Wahrscheinlichkeit gegeben, daß grüner Kaffee durch Bleichen in gelben, und gelber Kaffee durch Färben in grünen verwandelt worden ist.

## Kennzeichen der Güte des Kaffee.

Je nach dem Produktionslande des Kaffee richtet sich nicht allein dessen Güte, seine Größe und Farbe, sondern es hat auch die Zeit seiner Ernte, die bei und nach derselben angewendete Sorgfalt und die Trocknungsart desselben Einfluß auf seine Güte. Dazu kommt, daß lange im Schiffe und in großer Menge auf einander gelegener Kaffee von seiner Lieblichkeit und von dem ihm eigenthümlichen Wohlgeschmack verliert. Der heiße sandige Boden Arabiens, die sorgfältige Behandlung des Kaffee während und nach der Ernte, der Landtransport bei seinem Export aus Arabien nach Aegypten machen den Mocca zur besten Sorten, auf welche in Güte der Java und auf diesen der Ceylon folgt.

Guter Kaffee, gleichviel woher er kommt, muß gleichmäßig groß sein, frische mehr oder weniger grünliche Farbe haben, eine gewisse Schwere besitzen und daher bald und gleichmäßig im Wasser untersinken, welches durch grüne Bohnen über Nacht citronengelb gefärbt wird und dem chinesischen Thee ähnlich schmecken muß; wird das Wasser grün oder braun, so haben die Bohnen Schaden gelitten und einen etwas mehligen, kaum merklich bitteren Geschmack und in größeren Mengen einen eigenthümlichen säuerlichen Geruch, sind sehr zähe und daher schwer zerreiblich.

Schlecht sind die leichten, besonders die auf dem Wasser schwimmenden schwarzen, mißfarbigen, schimmeligen und dumpfig riechenden Bohnen.

Digitized by Google

Ein warmer Abſud von 200 g gutem Kaffee auf 0,75 kg Waſſer zu 0,5 kg eingekocht, muß an der Luft ſogleich braun und ſchleimig, erkaltet aber grün erſcheinen, und verdünnt mit braunem ſalzſaurem Eiſen einen grünen Niederſchlag geben. Gepulvert muß letzterer dann gelblichbraun ausfallen, mit warmem Waſſer durchweicht und langſam an der Luft getrocknet, grün werden. Endlich ſoll Kaffee beim Röſten einen reinen, kräftigen, balſamiſchen Wohlgeruch verbreiten; friſch ge- und nicht verbrannt, eine kaſtanienbraune Farbe haben, im Bruche markig und ſpröde ſein und wohlverwahrt, ſeinen pikanten mandelartigen Geruch auf längere Zeit behalten. Doch hängt die Güte des Kaffee, abgeſehen von der Qualität der Bohnen, beſonders vom Röſten ab.

## Das Röſten des Kaffee.

Dem Gebrauche friſcher Bohnen ſtehen zwei Hinderniſſe entgegen, nämlich: ihr herber Geſchmack und die Schwierigkeit des Pulverns der Bohnen, was zum Zweck vollſtändiger Extraktion derſelben unumgänglich nöthig iſt. Dieſen Hinderniſſen hat man ſchon ſeit Bekanntwerden des Kaffee dadurch abgeholfen, daß man die Bohnen einem Röſtproceß unterwarf, wodurch dieſelben trocken und ſpröde, zugleich aber auch wohlſchmeckender und zum größten Theil auflöslich wurden. Beſonders auf die in den Bohnen enthaltene Gerbſäure, welche unter Entwickelung eines angenehmen brenzlichen Aroma's beim Röſten umgewandelt wird, auch auf den mit ihr in Freiheit geſetzten Antheil Kaffeeïn erſtreckt ſich die chemiſche Veränderung beim Röſten, gleiches iſt auch mit dem im Kaffee enthaltenen geringen Antheile Zucker, der Fall, welcher beim Röſten in gebrannten Zucker oder Karamel übergeht.

In Deutſchland bedient man ſich bekanntlich der Kaffeetrommel zum Brennen des Kaffee, die von unten am beſten mittels Gasfeuerung oder Holzkohlen geheizt und nur reichlich zur Hälfte gefüllt ſind, um die Bewegung der Bohnen bei dem Umdrehen der Trommel zu erleichtern und das Anbrennen derſelben an den Wandungen zu verhindern. Die Uebung lehrt das richtige Abmeſſen der Hitze und die zum Röſten erforderliche Zeit. Um dem Kaffee ein glaſirtes Anſehen zu geben, wirft man am Schluſſe des Röſtens noch etwas gepulverten Zucker in die Trommel, welcher, indem er ſchmilzt, die Bohnen mit einer glänzenden, ſehr adhärirenden Schicht überzieht, welche zugleich den Nutzen hat, der Verflüchtigung aromatiſcher Beſtandtheile während des Erkaltens der gebrannten Bohnen hindernd entgegen zu treten.

Nach v. Bibra, Rochleder und Payen laſſen ſich die Verände-

Digitized by Google

rungen, welchen der Kaffee während des Brennens unterliegt, in Folgendem zusammenfassen:

Eine Proteïnsubstanz ist in den gerösteten Bohnen nicht mehr enthalten; Zucker und die Glykoside sind in Karamel verwandelt, das Fett ist zum größten Theil zersetzt und kommen daher diese sämmtlichen Stoffe beim Genusse des Kaffeeabsudes nicht mehr in Betracht. Auch die kaffeegerbsauren Salze und das Zellgewebe erleiden eine beginnende Zersetzung; es bilden sich aus der Kaffeegerbsäure kleine Mengen von Oxyphensäure. Der angenehme charakteristische Geruch, welchen die Bohnen durch das Rösten annehmen, gehört nicht einem einzelnen Bestandtheile, sondern einem Gemenge der Produkte der trockenen Destillation mehrerer Bestandtheile des Kaffee an. Der hornartige Geruch trägt nach Schrader wesentlich zu dem eigenthümlichen Geruch und Geschmack, der sich nicht ganz mit anderen Pflanzenstoffen nachmachen läßt, bei; auch hat an allen diesen Erscheinungen das Kaffeeïn durchaus keinen Antheil. Nach Garrot kann man es aus dem Dekokte von gebranntem Kaffee unverändert erhalten. Chevenix fand, daß sich durch das Rösten im Kaffee eine den Leim fällende Gerbsäure bilde, deren Vorhandensein auch Cadet mit dem Bemerken zugiebt, daß sich dieselbe nach gelindem Rösten am bemerkbarsten, bei völlig schwarz gebranntem Kaffee aber nur wenig bemerkbar mache.

Nach der Analyse Schrader's fand dieser im gebrannten Kaffee:

| | |
|---|---|
| Kaffeeextrakt | 12,5 |
| schwarzbraunes Gummi | 10,4 |
| in Alkohol aber nicht in Wasser auflöslichen Extraktabsatz | 5,7 |
| Oel und Harz | 2,0 |
| gebrannte Pflanzenfaser | 69,0 |
| | 99,6. |

Im ätherischen Auszuge fand E. v. Bibra im Kaffee ein Gemenge fetter Körper (Palmitin und Oleïn) mit Harz; ein flüchtiges Oel, das Aroma des Kaffee, wahrscheinlich aus dem flüchtigen Oele des Rohstoffes entstanden; Kaffeeïn. — Im wässerigen Auszuge fand er: eine nur wenig von der im Rohstoffe enthaltenen verschiedene Gerbsäure; huminartige Substanz, Zucker, Assamar (Röstbitter) und eine Silber- und Goldsalze reducirende Substanz, welche wahrscheinlich als ein Glykosid zu betrachten ist.

Je nach der Temperatur, bei welcher das Rösten vor sich ging, müssen die Bestandtheile und der Geruch des gerösteten Kaffee verschieden sein. Bei niederer Temperatur gerösteter Kaffee besitzt, bis er eine hellbraune Farbe angenommen hat, das meiste Aroma; wird aber das Rösten bis zum Auftreten einer schwarzbraunen Farbe fortgesetzt, so nimmt der Kaffee einen

Digitized by Google

widrigen Geruch an, welcher als Folge der zu weit gehenden Zersetzung der Fette und vollständigen Zerstörung der Proteïnsubstanzen (Legumin und Albumin) zugeschrieben werden muß.

Nach Cadet verlieren die Bohnen beim Rösten bis zur braungelben Färbung 12,3 Procent an Gewicht und sind nur schwer zu mahlen; werden sie braungelb geröstet, so verlieren sie 18,5 Procent und beim Rösten bis zum vollständigen Schwarzwerden 23,75 Procent. Die Gewichtsab- und die Volumenzunahme beim Rösten ist nach Payen von 50 kg Kaffee folgende:

| | verliert der Kaffee an Gewicht | und hat ein Volumen von |
|---|---|---|
| bis zur rothbraunen Farbe . . . . | 15 Procent | 130 |
| bis zur kastanienbraunen Farbe . . . | 20 „ | 150 |
| bis zum Dunkelbraun und Firnisglänzenden . . . . . | 25 „ | — |

## Die Extraktion des gerösteten Kaffee.

Zur Bereitung eines wohlschmeckenden Kaffee gehört vor Allem eine anerkannte gute Sorte Kaffee und die größte Sorgfalt bei der Bereitung selbst. Daß der Kaffee vorher gehörig zerkleinert oder gemahlen wird, ist bekannt; schwach gerösteter Kaffee läßt sich schwer mahlen, zeigt aromatischen Geruch und mandelartigen Geschmack; im Aufguß ist Gerbstoff vorhanden. Schwarzbraun gebrannter Kaffee läßt sich leicht mahlen, sein Aufguß mit heißem Wasser zeigt schwach aromatischen Geruch, bitteren Geschmack und nur wenige Spuren Gerbstoff. Mit Alkohol extrahirter Kaffee giebt eine dunkle Tinktur, aus welcher zugesetztes Wasser eine Menge Harz absondert. Am besten ist es, wenn zwischen dem Rösten und Mahlen des Kaffee ein möglichst kleiner Zwischenraum besteht.

Der vortheilhafteste Weg der Extraktion ist die Infusion und nicht das Kochen, weil sich bei letzterem die aromatischen Theile verflüchtigen. Soll vollständig extrahirt werden, so muß das Wasser stark wallen, d. h. kochen, nur durch solches auf den Siedepunkt gebrachtes Wasser werden das Kaffeeïn und die öligen Bestandtheile der Bohnen gelöst. Vortheilhaft ist es, wenn es sich darum handelt, hartes Wasser weich und zur Extraktion geeigneter zu machen, demselben, wenn es siedet, kleine Mengen Soda zuzusetzen.

Es würde uns zu weit führen, wollten wir hier die Apparate zur Kaffeebereitung (Kaffeemaschinen) alle beschreiben, wir führen dieselben daher nur namentlich an, es sind: der aus zwei Blechgefäßen bestehende

Digitized by Google

Sturzapparat; der Beuchapparat, bei welchem die Extraktion dadurch bewirkt wird, daß das siedende Wasser in die Höhe und über den Kaffee getrieben wird; die Balanciermaschine beruht, wie der vorige auf dem Princip des Heronsballs, mit der Einrichtung jedoch, daß die Lampe nach Beendigung des Kochens von selbst erlischt; die aus einem Blechcylinder und einem in diesen an die Wandung sich eng anschließenden Kolbens mit Kolbenstange bestehenden Kolbenmaschine und endlich die Riesenkaffeemaschine von Loysel, mit deren Hilfe täglich 40 000 Tassen Kaffee bereitet werden können.

Unstreitig kochen die Franzosen den besten Kaffee; derjenige der Holländer und Deutschen ist schwarz und stark, d. h. der der Deutschen, wenn er nicht, wie dies bei der ärmeren und mittleren Klasse gewöhnlich der Fall ist, mit Cichorie oder Runkelrübe mehr oder weniger versetzt ist; der Kaffee der Engländer ist schwach und wenig gefärbt.

## Das Kaffeetrinken.

Die Beantwortung der Frage: wie kann Kaffee getrunken werden? muß je nach den verschiedenen Ländern und Nationalitäten eine verschiedene sein. Im Anfange genoß man z. B. die Kaffeeblätter im Oriente im Aufguß wie Thee; dann wurden die ganzen Kaffeefrüchte roh gegessen, später schwach geröstet und zu Pulver zerrieben, bis endlich der wässerige Aufguß der Samenkerne in Arabien allgemein wurde. Die Orientalen pflegen ihren Kaffee, den sie nur schwarz und ohne jede Zuthat von Milch oder Zucker trinken, mit etwas gestoßenem Nelkengewürz, Zimmt oder Kardamomen, Vanille, peruanischem Balsam, Ambra ꝛc. zu vermischen. Bei den Persern wird nebst dem, auch vom schönen Geschlecht gerne genossenen, Sorbet und Likören, bei großen Gastmahlen der schwarze Kaffee stark und heiß geschlürft und dabei aus dem Kulian, einer dem Narghile der Türken ähnlichen Pfeife, geraucht. — Die Kolonisten in Indien bereiten den Kaffee sehr nachlässig und versüßen ihn mit Honig (ist auch bei den Bauern in Thüringen und der nördlichen Schweiz gebräuchlich). Die Engländer trinken am Morgen nur sparsam schwarzen Kaffee und essen Butterschnitte dazu. Der vornehme Holländer genießt wenig aber guten Kaffee, der arme dagegen viel und schlechten; als Versüßungsmittel gebraucht er Lakritzen, oder Syrup, welcher auch in Ostfriesland, im Hannöverschen und Braunschweigischen die Stelle des Zuckers vielfach vertritt. Die Franzosen essen meist den Kaffee, d. h. sie versüßen ihn mit Zucker und brocken unter Zusatz von Milch geröstete Semmel hinein, daß er einem Brei ähnlich wird, wogegen in Italien, namentlich im Venetianischen, Kaffee mit

Digitized by Google

Milch una vera porcheria heißt. Die Schweden trinken Kaffee vorzüglich zum Nachtisch mit Milch und Zucker. Der Deutsche endlich vereinigt alle diese Gewohnheiten und fügt noch andere hinzu. In Sachsen z. B. wird der Blümlekaffee, durch den man bis auf den Boden der Tasse sehen kann, zwei bis vier Mal täglich zu jeder beliebigen Tageszeit mit mehr oder weniger Zuthat von Cichorie oder Runkelrübe getrunken. Personen, welche ihn gar nicht trinken wollen oder können, gehören hier zu den Seltenheiten.

## Kaffeeblätter.

Aehnlich wie die Samenkörner des Kaffeebaumes werden, wie bereits angeführt, die Blätter desselben für den Gebrauch als Aufgußgetränk unter dem Namen Kaffeethee empfohlen. Sie kamen im Jahre 1850 bis 1855 nach England, nachdem schon vorher van der Corput auf sie aufmerksam gemacht und gezeigt hatte, wie man denselben durch zweckmäßiges Rösten die Herbe ihres Geschmackes nehmen könne. Die in Sumatra bereits stark gerösteten, nach England herüber gekommenen Blätter, waren mit Bruchtheilen von Stielen gemischt und hatten tiefbraune Farbe; das Verfahren des Röstens ist dasjenige, wie das des Paraguaythee's; die Zweige werden mit den an ihnen befindlichen Blättern über einem gelinden Kohlenfeuer so geröstet, daß die in ihnen enthaltene Feuchtigkeit entweicht und sie so spröde werden, daß sie leicht zu Pulver zerrieben, darauf mit siedendem Wasser, ähnlich wie chinesischer Thee, übergossen werden können. Sie geben einen braunen Aufguß, dessen Geschmack zwischen Kaffee und Thee steht, sich angenehm trinken läßt und sehr billig ist.

## Eigenschaften und Wirkungen des Kaffee.

Bei seinen ausgedehnten Untersuchungen über die Wirkung des Kaffeetrinkens gelangte Lehmann zu folgenden Resultaten: Der Kaffee übt zwei Hauptwirkungen auf den menschlichen Organismus aus, er versetzt das Gefäß- und Nervensystem in größere Thätigkeit und verlangsamt andererseits die Umsetzung der Formbestandtheile. Ein mäßiger Genuß des Kaffee heitert auf, stärkt auch und regt zu höherer geistiger Thätigkeit an; am Abend getrunken verscheucht er den Schlaf, stillt in gewissem Maße den Hunger (?), verleiht dem Erschöpften Kraft und gewährt ein Gefühl von Behaglichkeit und Ruhe.

Die Versetzung des Gefäß- und Nervensystemes in größere Thätigkeit wird durch die gegenseitige Modifikation der speciellen Wirkung des im

Digitized by Google

Kaffeeaufguß enthaltenen brenzlichen Oeles und Kaffeeïns hervorgebracht; die Umsetzung der Formtheile dagegen namentlich durch das ätherische Oel und nur dann durch das Kaffeeïn, wenn dieses in größerer Menge vorhanden ist. Die Wirkung des Kaffeeïn ist eine vermehrte Herzthätigkeit, Zittern, Schwindel ꝛc., die des empyreumatischen Oeles in kleinen Gaben genossen erhöhete Thätigkeit des Verstandes, in größeren Dosen dagegen verworrene Gedanken, Kongestionen, Unruhe und Schlaflosigkeit. Ziehen wir diese merkwürdigen Wirkungen in Betracht, so findet der Instinkt, welcher Millionen Menschen nach dem Genuß des Kaffee greifen läßt, seine Rechtfertigung.

## Kaffee als Arznei und innerliches Heilmittel.

Rein und stark genug zubereiteter Kaffee wirkt als Arznei bei solchen, welche ihn als flüchtiges Erregungsmittel des Nerven- und Gefäßsystemes in kleinen Dosen zu genießen pflegen. Sein Einfluß ist deßhalb nicht zu unterschätzen, weil er nicht allein den Zustand unserer Organe und deren regelmäßige Verrichtungen kräftig umstimmt, sondern auch als ein am richtigen Orte und in gehöriger Gabe angewendetes, nicht zu unterschätzendes Hilfsmittel bei krankhaften Affektionen zu einem der wohlthätigsten Heilmittel gezählt werden darf. Schwarz ohne alle Zuthat ist er bei leichten Erkältungen, Kolik, Indigestion, bei hysterischen und hypochondrischen Beschwerden, Nervenleiden ꝛc. nützlich. Wäre Kaffee nicht ein fast allgemein zur europäischen Sitte gewordener Gebrauch, so würde er ein bedeutendes Arzneimittel abgeben; er verleugnet aber auch seinen Charakter nicht, denn es tragen die, welche seinen Genuß zu einem diätetischen gemacht haben, auch in ihrer relativen Gesundheit in ihrer ganzen Lebensweise einen pathologischen Zustand in sich, dem eben der Kaffee arzneilich entspricht. Selten nur wird man in unserem Arzneischatze eine Substanz finden, welche wie der Kaffee, einen so reinen milden und allgemeinen Einfluß auf das gesammte Nervensystem, namentlich auf die vegetative Sphäre desselben auszuüben im Stande wäre.

Innerlich wie äußerlich dient Kaffee in verschiedener Form als Arzneimittel; so wird er innerlich als Dekokt der rohen, wie der gerösteten Bohnen als grünes Kaffeepulver, als Kaffeeextrakt, wie auch als Tinktur des rohen Kaffee's, sowie als gallertartige Auflösung; äußerlich als Dunstbad des gebrannten Kaffee für die Augen, als allgemeine wie als örtliche Halbbäder, als Klystier, sowie als Rauch- und Räucherungsmittel angewendet. Auch bildet er ein heilsames Gegengift gegen die Folgen zu viel genossener geistiger Getränke, gegen das Einathmen brennstoffartiger Gasarten; ferner

Digitized by Google

ist er ein anerkannt gutes Mittel gegen die Wirkungen narkotischer Gifte, in welchen Fällen man ihn stark zubereitet trinken läßt, oder als Klystier verordnet, dagegen soll er die durch den Genuß übergroßer Gaben Kampher, von Kokkelskörnern, Ignatiusbohnen, Brechnuß hervorgerufenen Zufälle eher vermehren als vermindern. Aeußerlich ist Kaffeedunst bei Ophthalmien, bisweilen auch bei chronischen Augenliederentzündungen angerathen. Auch als palliatives Hausmittel wird Kaffee bei den verschiedenartigsten Krankheitszuständen gebraucht, z. B. bei Wind- und Krampfkoliken, während er dagegen bei manchen Amenorrhöen gemißbraucht wird. Eine Mischung von schwarzem Kaffee mit Opium dient um bei kolliquativen Durchfällen die normale Mischung der Säfte wieder herzustellen und die fehlerhafte profuse Sekretion in den Gedärmen aufzuheben; in solchen Fällen giebt man einen Gran Opium auf eine Tasse recht warmen guten Kaffee und kann man nach Umständen bis auf 12 Gran gehen. Es ist bekannt, daß auch in Fällen von Brechruhr sich koncentrirter schwarzer Kaffee hilfreich erwiesen hat und derselbe bei der ausgebildeten Cholera, besonders als Stillungsmittel des übermäßigen Erbrechens und Durstes einen vielfältig bewährten Ruf erlangt hat.

Als Kaffeepunsch mit etwas Rum, oder Cognac, oder Taffia versetzt und mit viel Zucker gewürzt, oder mit Weingeist abgezogen, auch mit Likören vermischt, bildet der Kaffee ein kräftiges Verdauungsmittel nach zu reichhaltigen Mahlzeiten. Hufeland und Schlegel wendeten das Dekokt der gerösteten Bohnen in allen Stadien des Keuchhustens, Magenkrampfes und der Engbrüstigkeit mit Erfolg, allerdings nur palliativ an; in letzter Krankheit bewährte sich besonders eine intensiv starke Abkochung. Starker schwarzer Kaffee erleichtert Anfälle von Brustkrampf oft mehr als alle Antispasmodika, da er sehr bald einen allgemeinen Schweiß mit Nachlaß des Anfalles erregt. Auch bei Asthma hat sich Kaffee nützlich gezeigt.

Gegenanzeigen gegen den diätetischen, noch mehr aber gegen seinen arzneilichen Gebrauch sind nach Prof. Sachs: Vollblütigkeit und die aus dieser hervorgehenden Krankheitszufälle; Neigung zu Blutungen und Saburralzustand, wobei nebstdem jene Verhältnisse und Momente zur Berücksichtigung kommen, welche wir nach Dr. Weitenweber[1]) bei dem nun folgenden diätetischen Gebrauche angeben werden.

---

[1]) Dr. Weitenweber, der arabische Kaffee ꝛc. Prag 1835.

Digitized by Google

## Kaffee diätetisch gebraucht.

Schwerlich läßt sich eine andere Substanz als der Kaffee finden, welche so außerordentlich mannigfache, alle Lebensverhältnisse berührende Veränderungen in Beziehung auf den diätetischen Gebrauch hervorgebracht hat, als dieser und legt sich Dr. Weitenweber die Frage vor: ist das Kaffeetrinken der menschlichen Gesundheit zuträglich oder nachtheilig? Aeltere Aerzte stehen dem Kaffee als Feinde gegenüber, während andere namhafte Aerzte ihn als Freunde vertheidigen, die größte Zahl derselben aber ihre gemäßigte Ansicht über den diätetisch-medikamentösen Gebrauch desselben durch die That beweisen. Dr. Weitenweber nun ist der Ansicht, den alten Spruch: in medio virtus gelten zu lassen, und glaubt, wohl nicht mit Unrecht, daß der, von dem wegen seines Kaffeehasses berühmten Hofrath Dr. Hahnemann und seinen homöopathischen Gesinnungsgenossen geschlagene Lärm von den schädlichen und Krankheit erzeugenden Wirkungen des Kaffee zu groß und unverdient sei. Herr Dr. Weitenweber sucht daher die Licht- und Schattenseiten dieses verführerischen Getränkes zu beleuchten, um dessen zu eifrigen Verehrern dasselbe etwas zuwider, den dasselbe ganz verdammenden Tadlern aber etwas annehmlicher zu machen. Er selbst will sich dabei der möglichsten Unpartheilichkeit befleißigen, nur das anführen, was diätetische und medicinische Erfahrung gelehrt hat und gesteht endlich selbst, daß er Kaffeetrinker sei und denselben sehr gerne getrunken habe und noch trinke. Er sagt:

„Ich kann zwar nicht in Abrede stellen, daß der Kaffee, wie ihn Knoblauch nennt, ein überflüssiges Getränk sei, und daß unsere deutschen Altvordern, obwohl sie diesen Genuß nicht kannten, weit kräftiger und gesunder waren, doch wir genießen und thun ja manches was überflüssig aber doch annehmlich ist, und zu dem Umstande, daß wir schwächlicher und kränklicher als unsere Vorfahren sind, tragen unzweifelhaft neben der verlassenen einfachen Lebensweise viele Verhältnisse bei, welche weitläufig zu erörtern hier nicht der Ort wäre".

Prof. Sachs in Königsberg macht (in Sachs und Dulks Handwörterbuch II. 1. S. 244) die geistreiche Bemerkung: „Dem Kaffee ergeht es, wie allen ausgezeichneten Dingen und Personen; die Vernünftigen erfreuen sich ihres Segens in weiser und dankbarer Annahme, die Unvernünftigen verscherzen den besseren Theil durch Mißbrauch, die Ueberklugen fühlen sich durch Mißachtung aufgestachelt, erstehlen aber die Vortheile, die sie nur ehrlich empfangen dürften. So soll Hahnemann sich den Kaffee

Digitized by Google

wohl haben schmecken lassen, wenn er gleich die Behauptung aufstellt, der Genuß dieses Getränkes gehöre zu den Schädlichkeiten erster Größe".

„In den großen Städten", so fährt Weitenweber fort, „und bei deren verweichlichteren Bewohnern, hat die Nothwendigkeit die Gewürze zu Hilfe genommen, um den verwöhnten Appetit künstlich hervorzurufen und die geschwächten oder überreizten Verdauungskünste zu ersetzen. Der auf diese Weise erkünstelte Appetit reizt zum Genusse einer übermäßigen Menge Nahrungsmittel, welche der meist geschwächte Magen als eine unverhältnismäßige Bürde nur mit Mühe und unvollkommen verdaut. Natürlicherweise muß eine schlecht assimilirende Verdauung schädlich auf sämmtliche zu ernährende Organe des menschlichen Körpers wirken und wird täglich wiederholt, allen Eingeweiden des Organismus ein nur wenigen oder unpassenden Ersatz lieferndes Blut zukommen lassen, wodurch dieselben nicht nur in ihrem Gewebe, sondern auch in ihren Verrichtungen auf eine krankhafte Weise verändert werden. Insbesondere müssen die häufigen schlechten Verdauungen den Herd, auf welchen die erste Verkochung vor sich geht, nämlich den Magen und auch die Gedärme ermatten und verschlechtern, weßwegen von Tag zu Tag neue und stärkere Erregungsmittel nothwendig werden. So finden wirklich die reisenden Europäer, wenn sie in beiden Hemisphären in die Nähe des Aequators kommen, die Speisen so gewürzt, daß solche wie Feuer im Munde brennen; doch nur auf diese Weise soll der von der Hitze geschwächte Magen in den Tropen seine Verdauungskraft behalten". Nach Rostan wirken aber die Gewürze nicht bloß dadurch, daß sie zu reichlicherem Essen nöthigen und so die schlechten Verdauungen befördern, sondern sie reizen vermöge ihrer scharfen und erregenden Kräfte direkt und örtlich die Darmschleimhaut fortwährend und dann mittels Dazwischenkunft des Nervensystemes auch das Gehirn, das Gefäßsystem ꝛc.; sie beschleunigen im Allgemeinen die Thätigkeit aller Sphären des Organismus; ein schnelles Leben aber und anhaltende Ueberreizung wirkt nur schädlich und zerstörend auf den ganzen Körper, um so mehr als der Wiederersatz nur unvollkommen stattfindet. — Diese nachtheilige Einwirkung muß im Allgemeinen der Kaffee, als ein für den ungewohnten menschlichen Organismus ohne Zweifel stark differentes Gewürz betrachtet, auch mit den übrigen Gewürzen theilen, doch ist nicht Alles ohne Unterschied und unter allen Umständen in den Gewürzen als gefährlich zu verwerfen, indem sie erfahrungsgemäß oft dem für sich allerdings oft schwachen Magen als Hilfstruppen dienen, die wegen Qualität und Quantität schwer verdaulichen Speisen glücklich zu bewältigen.

In seiner Makrobiotik (S. 196) äußert Staatsrath Hufeland dieselbe Ansicht, indem er sagt: „Das Schlimmste ist, daß man durch derartige

Digitized by Google

(französische) Kochkunst verleitet wird, immer viel zu essen. Sie weiß sich den Gaumen so zum Freunde zu machen, daß alle Gegenvorstellungen des Magens vergeblich sind und weil der Gaumen stets auf eine neue Art gekitzelt wird, so erhält der Magen wohl 3 bis 4 Mal mehr zu thun, als er eigentlich bestreiten kann. Denn es ist ein sehr gewöhnlicher Fehler, daß der Gaumenappetit nicht vom Magenappetit unterschieden wird, und daß man das für Magenappetit hält, was eigentlich nur Gaumenkitzel ist; und gerade diese Verwechselung wird durch nichts mehr begünstigt als durch diese raffinirte Kochkunst; der Mensch verliert dadurch am Ende eine der größten Schutzwehren seiner Gesundheit, nämlich die Eigenschaft zu wissen, wenn er genug hat. Weit entfernt von den Nachtheilen, welche solche zusammengesetzte Genußmittel auf das Gewebe und die Funktion des Magens haben müssen, sind die Wirkungen unseres in Rede stehenden Kaffee's, der in der Regel bloß mit etwas Zucker versüßt, mit etwas Milch milder gemacht wird, um uns als ein schmackhaftes, mäßig reizendes Genußmittel zu erscheinen, und nicht nur zur Labung des Einzelnen, sondern auch zur Auffrischung der Unterhaltung zu dienen. Entsprechend der Verschiedenheit der wesentlichen Bestandtheile der rohen und der gebrannten Bohnen wirkt auch anders der rohe, anders der geröstete oder gar verbrannte Kaffee auf den menschlichen Organismus. Betrachten wir daher die Wirkungen des gebrannten Kaffee im Aufgusse, der Aufguß der grünen Bohnen kann als zu diätetischen Zwecken ungeeignet, hier nicht in Betracht kommen".

Als tägliches Genußmittel wird der Kaffee in größerer Menge getrunken und daher gemißbraucht; seine Feinde beschuldigen ihn daher nicht ohne Grund, daß er zu der so häufig vorkommenden, sehr beschleunigten Geistes- und Nervenentwickelung mit kränklicher Empfindlichkeit beitrage. Jedenfalls ist Kindern nicht allein schwarzer, sondern auch Milchkaffee zu verweigern, da Erzieher und Kinderärzte häufig schon die Erfahrung gemacht, daß Kinder, welche oft und viel Kaffee trinken, sehr reizbar, wunderlich, eigensinnig und boshaft geworden sind, während dieselben nach fortgesetztem Genusse von Milch- und anderen Suppen, oder wie es häufig bei Bewohnern von Gebirgsgegenden Regel ist, durch den Genuß eines Breies aus Hafergrütze, weit sanfter und ruhiger geworden sind. „Weit entfernt aber", sagt Dr. Weitenweber, „über den diätetischen Genuß des echten Kaffee durch Kinder mit skrofulöser Anlage, oder wirklich ausgebildeter Skrofelkrankheit den Stab brechen zu wollen, müssen wir im Gegentheil bekennen, daß echter Kaffee, ohne Beimischung von Rüben oder Cichorie, solchen Kleinen recht gut bekommt und deßhalb bei der Häufigkeit der Skrofulose sehr oft, natürlich mit Maß und Umsicht, angewendet wird; dagegen schadet der Kaffee, wie er bei uns gewöhnlich zubereitet wird, nach

Digitized by Google

den Erfahrungen bewährter Aerzte nicht allein dem regelmäßigen Wachsthume der Kleinen, sondern erschöpft und überspannt auch den Darmkanal, worauf sich oft die, besonders dem zarten Kindesorganismus nachtheilige Neigung zur Leibesverstopfung einstellt, welche dann leicht Anschoppungen der Eingeweide des Unterleibes, Verstopfung der Gekrösdrüsen mit Verderbnis des Ernährungsprocesses hervorrufen und dadurch das Siechthum der Kinder bewirken. Damit soll aber durchaus nicht gesagt sein, daß man allen Kindern in den ersten Lebensjahren Genußmittel wie Wein, Kaffee, Chokolade ꝛc. vorenthalten oder genau zumessen solle; alle diese Genußmittel können Kindern unter gewissen Umständen sogar regelmäßig schon aus dem Grunde verabreicht werden, damit ihr zarter Körper gegen die mannigfachen, später möglicherweise bei ihnen eintretenden äußeren Einflüsse und Reize allmählich abgehärtet und in der im Leben so nothwendigen Gegenwirkung gegen die wider uns anstrebende Außenwelt geübt werde. Im anderen Falle werden jene verwöhnten Menschen erzogen, welche bei jedem sie berührenden rauhen Lüftchen, bei jedem Bissen, welchen sie genießen, zittern und zagen und sich fragen: wird es mir nicht schaden? darf ich es wagen? Auf dem angenehmsten Spaziergange holen sich solche ängstliche Menschen eine Verkältung, mit der für andere Menschenkinder gesunden und nährenden Speise essen sie Unverdaulichkeit, und trinken mit dem für andere Naturen zuträglichen Getränke, Ueberreizung. Einige Modifikationen dürfte auch die Annahme erleiden, daß das Kaffeetrinken auch für gesunde Personen bei täglichem Genusse in geringer Menge und in weniger koncentrirter Beschaffenheit mehr schädlich als nützlich sei, da ja die Krankheit erzeugende Wirkung des Kaffee's ohne Zweifel durch die Gewohnheit bei weitem vermindert und dessen schädlich sein sollende Kraft zum Theil wenigstens abgestumpft wird." Ganz ähnlich ist es mit dem Essen und Rauchen des Opium, das leider auch jetzt in Europa, besonders in England, Eingang gefunden hat und dessen anfänglich üblen Wirkungen seine Verehrer und Freunde im Oriente nicht von seinem Gebrauche abhält. Ebenso griff im Laufe der letzten Jahrhunderte das, anfangs mit so harten Strafen belegte Tabackrauchen und Schnupfen trotz dieser Strafen nur mehr um sich, weil dasselbe in pathologischer Beziehung dem Kaffee nicht nachsteht und die Gewohnheit des Rauchens und Schnupfens dem Menschen zur zweiten Natur wurde. Jeder, welcher den Genuß des Tabackes nicht kennt, wird Herrn Staatsrath Hufeland beipflichten und mit diesem den diätetischen Gebrauch des Tabackes einen unbegreiflichen nennen, wenn er von den verschiedenen Stadien des Unwohlseins in Kenntnis gesetzt wird, welche beinahe jeder Anfänger zu durchlaufen hat, bevor er ein vollberechtigtes Mitglied des so verzweigten Ordens der Tabackraucher genannt werden kann. Auf diese

Digitized by Google

Weise wird bei einer stufenweise stattfindenden Steigerung nicht bloß der anfänglich stattfindende unangenehme Eindruck zur Gewohnheit und bewußtlos ertragen, sondern es wird auch der an sich unschädliche Stoff zum dringenden Bedürfnis dessen Entwöhnung nicht, oder doch nur in den seltensten Fällen, möglich ist. Dies können wir, der wir seit unserem zehnten Jahre an das Rauchen gewöhnt sind, am besten beurtheilen; die Zeit, welche wir ohne Pfeife oder Cigarre im Munde verbringen müssen, dünkt uns schrecklich und ist bei unseren litterarischen Arbeiten eine brennende Pfeife die erste unerläßliche Bedingung, ohne Pfeife im Munde ist es uns unmöglich eine Zeile zu schreiben und auch wir werden hoffentlich, wie unser verstorbener Vater mit der brennenden Pfeife in den ewigen Osten abgerufen werden. — Doch um auf unseren Gegenstand, den Kaffee, zurückzukommen, so fällt das von S. Hahnemann in seiner Schrift „der Kaffee und seine Wirkungen, Leipzig 1803" ausgesprochene Verdammungsurtheil im Allgemeinen als ungerecht und übertrieben weg, da nach ihm doch wenigstens die Hälfte der den Kaffee so sehr huldigenden Bewohner Sachsens und Thüringens, abgesehen von den Millionen übrigen Verehrern desselben, durch das so verbreitete und gemißbrauchte Kaffeegift krank sein, oder doch wenigstens die Erscheinungen der Krankheit erzeugenden Kraft des Kaffee's an sich tragen müßten. In seinem Organon der Heilkunde (Dresden 1824) stellt Hahnemann den Kaffee an die Spitze der für langwährend Kranke zu vermeidenden, die Heilung verzögernden Hindernisse, ja er geht in seinem Kaffeehasse sogar so weit, daß er den Kaffee unter die entehrenden Veranlassungen zählt, welche der Kranke oder dessen Angehörige nicht gerne, oder doch nicht aus eigenem Antrieb eingestehen (!) und welche der Arzt erst durch Kreuz- und Querfragen zu erfahren suchen muß. Anders dagegen urtheilt Heimroth, welcher sich in seinem Antiorganon ꝛc. (Leipzig 1825, S. 205) in folgender Weise ausspricht: „Ebensowenig verbietet ein guter Arzt chronischen Kranken und Rekonvalescenten von akuten Krankheiten, wenn sonst keine Gegenanzeigen vorhanden sind, den Genuß einer einzigen Tasse Kaffee, wenn sie an solchen gewöhnt sind, er ihnen zusagt und sie sich überhaupt nach deren Genusse sehnen; denn es sind nicht die Arzneien des guten Arztes Norm für die anzuordnende Diät, sondern es ist der Organismus, in dem was der Kranke bedarf und verträgt, welcher der Hauptführer des Arztes bei seinen diätetischen Vorschriften sein muß", und die tägliche Erfahrung ist wahrlich auf der Seite dieses Ausspruches, wenn auch die Homöopathie verlangt, daß sich Kranke während ihrer Behandlung nicht einmal dem, wenn auch entfernten Dunste frisch gebrannten Kaffee's aussetzen dürfen, weil schon das durch das Riechen in den kranken Organismus eindringende und auf denselben einwirkende

Digitized by Google

Aroma des Kaffee's die Wirksamkeit des angewendeten homöopathischen Mittels stören und die Arzneisymptome aufheben soll! Unglaublich, aber doch wahr ist es, daß derselbe Herr Hahnemann, welcher so unerbittlich streng sich über den Gebrauch des Kaffee's ausspricht, mit einem Male von seiner Strenge abgeht und das gegen den Kaffee begangene Unrecht mit folgenden Worten eingesteht [1]): „Langjährige Gewohnheit an diesen Trank macht ihn fast unschädlich, wenn seine Menge zugleich zum Fünftel oder Sechstel herabgesetzt wird. Meine Erfahrung bestätigt mir dies: die Heilung der größten chronischen Krankheiten wurde dadurch weder unmöglich gemacht noch aufgehalten.„ Eine glänzendere Genugthuung als diese Ehrenrettung konnte der Kaffee nicht erhalten! — In gleicher Weise gesteht auch Dr. Caspari [2]), daß die längere Gewohnheit eines Genusses diesem viel von seiner Schädlichkeit benimmt und ihn, wenn er fehlt, endlich in ein vom Organismus empfindlich gefühltes Bedürfnis verwandelt. „Wir sehen es", sagt Caspari, „bei allen des Weines und Kaffee's gewohnten Individuen, wir können ihnen denselben oft nicht einmal während des Arzneigebrauches entziehen und dennoch wirken die ihnen gereichten Mittel ungestört". Wie reimt sich nun, fragen wir, mit den angeführten offenen Geständnissen Hahnemann's und Caspari's, das von Dr. Stapf aus seiner homöopathischen Betrachtung über den diätetisch arzneilichen Gebrauch des arabischen Kaffee's gezogene Resultat zusammen? Dr. Stapf schließt nämlich in seinem Eifer folgendes: „Hieraus ergiebt sich nun zur Genüge, wie wohl begründet das Verdammungsurtheil ist, welches die homöopathische Heilkunst über den Gebrauch des Kaffee bei Gesunden und Kranken auszusprechen sich genöthigt sieht, und man wird nach diesen Erörterungen ihre entschiedene Abneigung gegen seinen Mißbrauch nicht mehr für eine Sonderbarkeit und für übertrieben halten, vielmehr in der Bestimmtheit und Beharrlichkeit, mit welchen sie ihn zu entfernen strebt, einen sprechenden Beweis finden, wie klar sie sich der Motive ihrer Handlungsweise bewußt, wie sehr sie von dem, was sie behauptet, vernunft- und erfahrungsgemäß überzeugt ist. Es ist unbegreiflich, wie man seinen diätetischen Nebengebrauch bei Krankheitsbehandlungen so leichten Muthes gestatten konnte". Später sagt Stapf noch: „Kein verständiger Arzt wird es für zweckmäßig halten, neben seinen wohlgewählten Heilmitteln eine andere wirksame Arznei zu gebrauchen, und

---

[1]) S. Hahnemann über die chronischen Krankheiten und ihre homöopathische Heilung. Leipzig 1828. I. S. 194.

[2]) Dr. Caspari homöopathische Pathologie. Leipzig 1827, S. 38.



Digitized by Google

so verzeihe man es der Homöopathie, wenn sie den Kaffee für eine der kräftigsten und wirksamsten Arzneien erachtend, seinen diätetischen und diätetisch-medikamentösen (palliativen) Gebrauch und Nebengebrauch als gänzlich unverträglich mit ihrem Wesen erklärt und ihm mit aller Kraft zu entfernen liebt u. s. w." Die ganze homöopathische Ansicht wird vom Stifter der Homöopathie, indem er den Kaffee nach seiner eigenen Erfahrung als unschuldig erklärt, über den Haufen geworfen und Dr. Caspari giebt sogar zu, daß die Aegypter und Araber den ganzen Tag Kaffee und geistige Getränke trinken, dabei wenig essen und doch gesund und stark seien. Wenn nun die genannten Nationen Kaffee und geistige Getränke gebrauchen, um den nachtheiligen Einflüssen ihres Klima's zu begegnen, so werden diese Mittel, indem ihre Kraft gegen jene Krankheit erzeugenden Potenzen verwendet wird und sie den Organismus mit ihnen im Gleichgewicht erhalten, gerade dadurch unschädlich und Niemand wird bestreiten, daß Kaffee und geistige Getränke den heißen Zonen wirklich homöopathisch angemessen sind.

Nach dem Urtheile Dr. Weitenweber's bedürfen gesunde Personen, deren Organismus schon vermöge der normalen Naturthätigkeit durch den Stoffwechsel in ihrer Integrität erhalten wird, des Kaffee's nicht; wie wenig indifferente Genußmittel giebt es aber wohl für den Menschen und der Mißbrauch hebt den Gebrauch nicht auf. Man enthalte sich daher sowohl des Beschuldigens als des Entschuldigens des Kaffee; er verdient weder das Eine, noch bedarf er des Anderen. Jedenfalls ist der Kaffee eine wirksame arzneiliche Potenz und kann daher, je nachdem er zweckmäßig gebraucht oder thöricht mißbraucht wird, weder nützen noch schaden; er entspricht aber, wenn er gut zubereitet und dabei mäßig genossen wird, eben denjenigen perennirenden Nachtheilen, unter welchen die meisten Menschen der höheren Stände, ja mehr oder weniger alle Stadtbewohner überhaupt seufzen oder jauchzen, weßhalb sie ihm auch eine so freundliche Aufnahme in ihrem Körper angedeihen lassen. Die durch einige ältere Aerzte verbreitete Ansicht, der Kaffeegenuß rufe unmittelbar Unfruchtbarkeit hervor, ist gelind gesagt lächerlich; diese Behauptung wird durch die Bewohner des Erzgebirges und Thüringerwaldes, sowie anderer Gebirgsgegenden auf das Schlagendste widerlegt, und was für Kaffee wird dort getrunken und welcher Kindersegen ist dort zu sehen! Dem entgegen lassen Thierry und Gayant den Kaffee direkt auf Verkürzung des Lebens wirken, welche Ansicht ebenfalls durch tausendfältige Beispiele von Personen, die sich fast einzig und allein durch Kaffee erhalten, widerlegt wird. „Wie ich", sagt Dr. Weitenweber „in Elbogen und dessen Umgebung Matronen von 70 und 80 Jahren beinahe bloß vom Kaffee leben sah, von welchem sie zum Frühstück,

Digitized by Google

Mittageſſen, zur Jauſe und zum Abendeſſen ein oder gewöhnlich mehrere Schälchen ſchlürften, und den Feinden des Kaffee's zum Trotz auch recht wohl vertrugen. Auch Harvey, der Leibarzt Carl I. von England, ſtarb, trotzdem daß er Kaffee leidenſchaftlich trank, erſt in ſeinem 80. Jahre 1657. Staatsrath Hufeland giebt in ſeiner Makrobiotik die Lebensbeſchreibung eines im Jahre 1792 verſtorbenen holſteiniſchen Bauers, Stender, welcher gerne Taback rauchte, in ſeinen alten Tagen noch anfing Kaffee und Thee zu trinken und ſein Leben trotz dieſer Lebensverkürzungsmittel auf nicht weniger als 103 Jahre brachte. Auch die Abnahme der Geſundheit und Kräftigkeit der Bewohner der ſchwediſchen Provinz Dalekarlien wurde von ſchwediſchen Aerzten der Einführung des Kaffee's zugeſchrieben, doch iſt dies eine Beſchuldigung die nicht bewieſen werden kann und dadurch widerlegt wird, weil der Kaffee von der ärmeren Klaſſe der Bewohner nur in geringer Menge getrunken wird, und die ſchwächliche Körperbeſchaffenheit und mangelhafte Entwickelung der ärmeren Bevölkerung beſonders darauf baſirt, daß dort die Knaben ſchon im 10. bis 15. Jahre durch übermäßigen Branntweingenuß ihre Geſundheit untergraben und die Entwickelung ihres Körpers verhindern, ſo daß ſchon 1826 die allgemeine Körperſchwäche bei Militärpflichtigen ein Grund ihrer Befreiung vom Militärdienſte war."

Wird ſchwacher, d. h. zum größten Theil mit Cichorie oder Rüben vermiſchter Kaffee, lange und in größeren Mengen, wie dies gewöhnlich bei der arbeitenden Klaſſe der Fall iſt, getrunken, ſo wirkt er auf die Eingeweide des Unterleibes erſchlaffend, verdünnt die organiſchen Säfte, befördert allerdings die Thätigkeit der Haut und der Nieren, ſtört aber bei übermäßigem Genuß die Verdauung, verurſacht Trägheit des Stuhlganges, Neigung zu Schleimflüſſen und Unterleibsſtockungen und bringt, nach den Erfahrungen van Swietens oft große allgemeine Schwäche mit Zittern der Glieder, Bleichſucht und Blutflüſſe hervor. Oft und in Menge getrunkener ſchlechter ſchwacher Kaffee iſt die Veranlaſſung der unheilvollen, jetzt bei Kindern ſo häufig vorkommenden gallertartigen Magenerweichung; bei der ſo ſchwachen Verdauung werden die ſchon von Natur aus noch weichen Häute des kindlichen Magens noch ſchlaffer, mürber, zerreißbarer, ſchleimiger und endlich faſt zerfließend.

Reizend und erhitzend zeigt ſich dagegen zu ſtarker und zu heiß getrunkener Kaffee, derſelbe trocknet aus, veranlaßt Herzklopfen, Andrang des Blutes nach dem Gehirn, daher brennende, klopfende Kopfſchmerzen, Flimmern vor den Augen, Ohrenſauſen, Schwindel, Betäubung, Naſenbluten, Bluthuſten ꝛc. und wirkt, wie alle warmen Getränke, auf den Menſtrual- und Hämorrhoidalfluß äußerſt nachtheilig.

Nächſt den beim Genuſſe zu ſtarken Kaffee's angeführten Nachtheilen



Digitized by Google

verursacht zu häufiger Kaffeegenuß leicht periodische Betäubung, Lähmung verschiedener Körpertheile, oder doch wenigstens chronisches Nervenleiden, hysterische und hypochondrische Affektionen ꝛc. — Trotz aller der bisher angeführten Nachtheile hat der Kaffee aber auch den großen Vortheil, daß er, auch wenn er im Uebermaß genossen wird, dem Trinker nicht, wie dies bei den gegohrenen Getränken, wenn sie zu diätetischem Gebrauche, aber eigentlich undiätetisch getrunken werden, der Fall ist, seines schönsten Attributes, der selbst bewußten Vernunft beraubt.

In Betreff der diätetischen Wirkungen des Kaffee's erlaubten wir uns, da wir nicht selbst Mediciner sind, Herrn Dr. Weitenweber's ausgezeichnete Schrift über den arabischen Kaffee, hier mehrfach zu benutzen und wird uns derselbe wohl auch gerne gestatten, seine Schlußfolgerungen über den diätetischen Gebrauch des Kaffee's unseren Lesern mitzutheilen, denen das Urtheil eines erfahrenen Arztes kennen zu lernen jedenfalls angenehm sein wird.

„Milch und Zucker", sagt Herr Dr. Weitenweber, „sind als Zusätze für den diätetischen Gebrauch des Kaffee's stets zu empfehlen, ausgenommen nach einer ungewöhnlich starken Mahlzeit, bei Personen, welche leicht in der ersten Verdauungszeit an Kopfweh leiden; sie machen den Kaffee, wie schon Thuillier 1675 zu Paris öffentlich vertheidigte, gesunder, milder und nährender. Der Zucker, welcher fast jeder Art von Kaffee beigegeben wird, macht diesen bloß angenehmer für den Gaumen, und wenn wenig genommen wird, um nichts besser oder schlimmer als das braune Gebräu außerdem ist; aber zu viel Zucker im Kaffee erzeugt Gährung im Leibe und alle Nachtheile, welche der reichliche Genuß des Zuckers und anderer Süßigkeiten hervorbringt, auch benimmt er dem Getränke seine so liebreizende, gewürzhafte Bitterkeit. Der zum Kaffee empfohlene süße Zwieback veranlaßt, in Verbindung mit dem Milchkaffee, leicht eine beschwerliche saure Gährung. Die dabei benutzte Milch sei weder zu fett, noch zu wässerig (ein häufiger Fehler, an welchem nicht die Hausfrauen, sondern die Milchlieferanten schuld sind, denen in neuerer Zeit durch die Wachsamkeit der Polizei sehr auf die Finger gesehen, die Milch untersucht und, wenn sie gewässert ist, auf die Straße gegossen wird); im ersteren Falle wird der Milchkaffee schwer verdaulich; im letzteren aber der bestzubereitete schwarze Kaffee durch den Zusatz gewässerter schlechter Milch verdorben."

„Am heilsamsten ist der Kaffeetrank im Frühjahr und Herbste, bei rauher Atmosphäre, in feuchtem Winter, wenn er nach Tische genossen wird; denn sein Genuß vor Tische verursacht eher Appetitlosigkeit als Eßlust, während er nach der Mahlzeit, ohne Zusatz von Zucker oder Milch die Verdauung unterstützt und hebt, und den von reizenden oder blähenden

Digitized by Google

Speisen und erhitzenden Getränken vollen Magen behaglich und zuträglich ist. Dieser allgemeinen Erfahrung widerspricht der einzelne Fall, welchen ein wechsel-fieberkranker Arzt an sich selbst beobachtet haben will, wo der schwarze Kaffee nachtheilig auf die Gesundheit wirkte und sogar Nachmittags getrunken, weniger zuträglich gefunden wurde, als am Morgen; doch empfand der Patient auch hier, nach dem Genusse eine polternde Bewegung im Magen, so daß er ihn ganz aufgab. Für Männer und Frauen im höheren Alter, wenn sie nicht mit Andrang des Blutes gegen das Gehirn bedroht sind, ist er besonders passend, desgleichen für Personen von kaltem, phlegmatischem Temperamente, für dickwanstige, aufgedunsene, verschleimte Wasser- und vorzüglich Biertrinker, bei mehr sitzender Lebensweise, für sogenannte magenschwache, zur Säure geneigte Subjekte, bei denen allen die durch die Schwäche der verschiedenen Apparate charakterisirte, verschiedene Körperbeschaffenheit eine mehr erregende Lebensweise erfordert; hier müssen die trägen Verdauungskräfte gehoben, durch einen edlen Wein, durch einen starken Kaffee muß die schlummernde Regsamkeit des Hauptorgans des Kreislaufes und durch dessen Dazwischenkunft die Thätigkeit des Gehirnes angeregt werden; deßhalb ist der mäßige Genuß des Kaffee's auch den meisten Gelehrten zuträglich, wie dies die tägliche Erfahrung bestätigt. Wein, Kaffee und Tabak dienen gewöhnlich dazu die Geistesanstrengung durch künstliche Reize zu erwecken oder zu verstärken und zu verlängern; obgleich diese Art der Denkhilfe, da sie doppelt Erschöpfung bewirkt, nach und nach immer stärkere Reize nothwendig macht, so muß man doch mit Hufeland anerkennen, daß sie jetzt, wo die Geistesarbeit so häufig nicht von Minervens Laune, sondern oft von bestimmten Zeiten und Stunden abhängt, nicht ganz zu entbehren sind. Weniger passend ist der Gebrauch des Kaffee bei warmer, trockener Sommerszeit, bei heiterer Witterung, für junge, vollblütige, magere, exaltirte oder melancholische Leute, für Weintrinker, für solche, welche eine mehr körperlich-thätige Lebensweise führen; direkt schädlich aber wirkt der Kaffee auf nervenschwache, cholerische, hypochondrische und stark hysterische Individuen, deren Krankheit er zwar palliativ zu heilen im Stande ist und daher seit Beginn des vorigen Jahrhunderts für solche Fälle angewendet wird. In der Genesungsperiode aus allen bedeutenden Krankheiten wird Kaffee mit entsprechendem Nutzen angewendet, besonders aus denjenigen, wo das sensible System, sowohl in der Affektion, als in der Reaktion sehr betheiligt war; hier ist der Kaffee als langsam wirkendes, nervenstärkendes Mittel, wahrhaft helfend".

Digitized by Google

## Technische Anwendung der rohen Kaffeebohnen.

Aus rohen Kaffeebohnen läßt sich unter Umständen eine grüne Farbebrühe ziehen, welche aber nicht zum Färben benutzt werden kann. Mit Eisenvitriol giebt der Absud der rohen Bohnen nicht immer die gleiche Farbe, bald wird dadurch die Farbebrühe röthlich, bald braunschwärzlich, bald ganz schwarz. Mit Natronlösung gewann Brugnatelli daraus eine smaragdgrüne, mit alkoholischer Natronlösung dagegen eine noch weit angenehmere und glänzendere smaragdgrüne Farbe. Bizio's oder vielmehr Magnon's grüner Kaffeelack, ein durch Aetznatron erhaltener Niederschlag aus einem Absud von 1 Theil gut gestoßenem rohen Kaffee mit 8 Theilen Kupfervitriollösung; die dabei zurückbleibende Flüssigkeit erscheint kastanienbraun, wird an der Luft schön grün und noch lebhafter, wenn der Rückstand mit Essigsäure bespritzt wird; je länger und öfterer letzteres geschieht, desto schöner wird die Färbung. In kaltem und in siedendem Wasser ist er unlöslich und verändert weder in diesem noch im reinsten Alkohol, Aether, Kali oder Natron seine Farbe. Nur allein durch Schwefel- oder Sauerkleesäure wird sein Farbstoff zerstört; die reine Essigsäure löst ihn zu einer schön grünen Flüssigkeit auf. Uebergießt man etwa 12 Theile Kaffeebohnen mit dem Weißen eines Eies und läßt das Ganze 6 bis 8 Tage an einem kühlen Orte stehen, so erhält man ein sehr schönes grünes, unschädliches Eiweiß für Backwerk und eßbare Tafelaufsätze, vorausgesetzt, daß letztere keine Säure enthalten. Ferner läßt sich aus gebranntem und gemahlenem Kaffee eine gute, zu Zeichnungen dienliche braune Farbe verfertigen, welche unter andere Farben gemischt zum Schattiren gebraucht werden kann und gut zu verreiben ist.

## Scheinbares Sättigungsvermögen des Kaffee's.

Eine den Kaffee für Millionen Menschen unschätzbar machende Eigenschaft ist sein scheinbares Sättigungsvermögen. Wir sagen mit E. v. Bibra scheinbar, denn die im Kaffee enthaltenen Stoffe, besonders das Kaffeeïn, reichen nicht hin, die auf den Genuß des Kaffee's folgenden Erscheinungen des Sattseins zu erklären. Liebig richtete, ohne gerade dem Kaffeeïn seine Wirkungen abzusprechen, in seinen chemischen Briefen sein Augenmerk auf andere im Kaffeeabsude befindliche Substanzen, besonders auf die erst durch das Rösten entstehenden und sagt dort: „Durch seinen Gehalt an empyreumatischen Substanzen erhält der Kaffee die Eigenschaft, diejenigen Processe der Auflösung und Zersetzung, welche durch Fermente eingeleitet und im Gange

Digitized by Google

erhalten werden, aufzuheben. Personen mit scharfen oder empfindlichen Verdauungswerkzeugen können sich leicht überzeugen, daß eine Tasse starker Kaffee nach Tische die Verdauung augenblicklich aufhebt; erst nach stattgefundener Auffaugung und Entfernung desselben wird man wieder Erleichterung spüren. Für starke Verdauungswerkzeuge, welche für dergleichen Wirkungen keine Reagentien sind, dient der Kaffee nach dem Essen aus demselben Grunde, um die durch Wein und Gewürze über eine gewisse Grenze hinaus erhöhte Thätigkeit zu mäßigen".

Interessant sind die von J. Lehmann angestellten Untersuchungen über die Wirkungen des Kaffee auf den Organismus nach chemisch-physiologischer Richtung. Er stellte Versuche mit Männern an, welchen er eine täglich zugewogene reichliche Kost reichen ließ und dies so lange fortsetzte, bis sie sich an diese gewöhnt hatten; in einzelnen Perioden gab er ihnen auch Kaffee, welchen er ihnen zu anderen Zeiten wieder entzog. Das Resultat war, daß während der Zeit des Kaffeegenusses die Männer kräftig, heiter und arbeitslustig waren, nach Entziehung desselben sich ein Gefühl anhaltender Nüchternheit, Schwäche und Arbeitsunlust zeigte. Während des Kaffeegenusses verminderten sich zugleich die Menge der festen Bestandtheile im Harne, welche ohne Kaffee vermehrt war, woraus zu folgern ist, daß der Stoffwechsel durch den Kaffee verlangsamt wird. Genießt man Kaffee, so bedarf man weniger Nahrung als ohne denselben, und hat dennoch gleiche Kraft und Arbeitslust.

Die Erfahrung lehrte Lehmann, das Kaffeeïn, sowie das durch das Rösten entstandene empyreumatische Oel des Kaffee, als dessen wirksame Bestandtheile zu betrachten. Das Kaffeeïn alleine genossen, ließ theilweise dieselben Erscheinungen, wie nach dem Genusse des Kaffeeabsudes auftreten; die Wirkung des ebenfalls allein genossenen empyreumatischen Oeles war: angenehme Aufregung, Verschwinden des Gefühles der Nüchternheit und eine bedeutende Verminderung der Absonderung der festen Bestandtheile im Harne. Zugleich schien sich der Einfluß auf die Hirnthätigkeit mehr auf den Verstand, als auf die Phantasie zu beziehen. Aus dem Einflusse auf die Verlangsamung des Stoffwechsels und aus der Einwirkung auf den Gemüthszustand des Individuums, läßt sich der Schluß ziehen, daß dem empyreumatischen Oele eine größere Wirkung, als dem Kaffeeïn zuzuschreiben ist.

## Bestandtheile des Kaffee's.

Bevor wir zu den Kaffeesurrogaten übergehen, müssen wir die in den Kaffeebohnen enthaltenen, auf den menschlichen Organismus einwirkenden chemischen Bestandtheile betrachten.

Digitized by Google

Aus den oben gemachten Angaben der Eigenschaften und physiologischen Wirkungen des Kaffee auf den Körper geht hervor, daß die letzteren, soweit sie erforscht sind, darin bestehen, daß er die Thätigkeit des Gehirnes verstärkt, den Körper aber im Allgemeinen beruhigt, den Wechsel und Verbrauch der Stoffe verlangsamt und in Folge dessen das Verlangen nach Speise verringert.

Diese sämmtlichen Wirkungen verdankt der Kaffee der gemeinschaftlichen Thätigkeit dreier Bestandtheile desselben, welche den im Thee enthaltenen ähnlich sind. Das Gewebe der Kaffeebohnen ist von einer hornartig aussehenden Masse gebildet, die mit der eigentlichen Holzfaser zwar die Zersetzungsprodukte durch Hitze (Essigsäure ꝛc.) gemein hat, aber weder mit starken Säuren Zucker bildet, noch ein gleiches physikalisches Verhalten, noch eine gleiche procentische Zusammensetzung hat. Diese Art Pflanzenfaser gehört vielmehr zur Gattung der holzigen Inkrustationen und schließt im Kaffee eine Reihe von Stoffen ein, welche aus einem flüchtigen (empyreumatischen), während des Röstens der Bohnen sich entwickelnden Oele, dem im Thee wie im Kaffee vorhandenen Theeïn oder Kaffeeïn und der sich beim Rösten des Kaffee ebenfalls verändernden Gerbsäure bestehen, von welchen Ersteres und Letztere die Basis der eigenthümlichen Wirkungen des Kaffee bilden.

Nach den Untersuchungen von Payen, Rochleder, der englischen Chemiker Stenhouse und Campbell und des unermüdlichen Forschers E. v. Bibra finden sich im Kaffee folgende Substanzen: Fett, Harz, eine Spur ätherischen Oeles, eigentliche organische Säuren (Kaffeegerbsäure oder Chlorogensäure), Rohrzucker, Glykose oder Glykoside, Kaffeeïn, Proteïnsubstanz, unorganische Bestandtheile, Zellgewebe und inkrustirende Substanz und Wasser.

E. v. Bibra fand in 100 Theilen roher Kaffeebohnen annähernd folgende Gewichtsmengen:

| | |
|---|---|
| Fett, bestehend aus Palmitin und Oleïn . | 3 — 4 Procent |
| Harz . . . . . | 0,02 Procent |
| ätherisches Oel . . . . . | Spur |
| durch Bleizucker fällbare Substanzen . . | 7,105 — 8,00 Procent |
| durch Bleiessig fällbare Substanzen . . . | 5 — 6 Procent |
| Glykose und Rohrzucker . . . . . | 6 — 7 Procent |
| Kaffeeïn . . . . . | 0,2 — 0,8 Procent |
| Mineralsalze . . . . . | 6 — 7 Procent |
| Pflanzenkaseïn . . . . . | nicht bestimmt |
| Faser . . . . . | 36 — 59 Procent |
| Wasser . . . . . | 4,7 — 9,05 Procent. |

Digitized by Google

Uebergehend auf die drei oben genannten Haupt- und Nebenbestandtheile des Kaffee führen wir darüber Folgendes an:

1) Das Zellgewebe der Bohnen erscheint als eine hornartige Masse (s. o.), welche sich von der Holzfaser außer durch ihre Zusammensetzung dadurch unterscheidet, daß sie, mit koncentrirter Schwefelsäure behandelt, hierauf verdünnt und gekocht, nur Spuren von Glykose liefert. Als inkrustirende Substanz umschließt dasselbe folgende Körper:

2) Das Kaffeeïn, der wichtigste Bestandtheil der Bohnen, gehört in die Klasse der organischen Basen und wurde 1820 von Runge aus den Kaffeebohnen dargestellt. Später ergab sich seine Identität mit dem Theeïn und Guaranin (aus der Guarana, einem ähnlich wie Kaffee gebrauchten Stoffe in Brasilien) und seine Aehnlichkeit dem Theobromin (organische Base der Cacaobohnen). Graham, Stenhouse und Campbell fanden

| | | | |
|---|---|---|---|
| im Nativ-Ceylon . . . | 0,8 | Procent | Kaffeeïn |
| „ . . . | 0,8 | „ | „ |
| „ . . . | 1,01 | „ | „ |
| im Plantation-Ceylon . | 0,54 | „ | „ |
| „ . . | 0,83 | „ | „ |

Robiquet und Bourton erhielten aus:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kaffee von Martinique . | 0,35 | „ | „ |
| „ „ Alexandrien . | 0,24 | „ | „ |
| „ „ Mocca . . | 0,24 | „ | „ |
| „ „ Java . . . | 0,21 | „ | „ |
| „ „ Cayenne . . | 0,20 | „ | „ |
| „ „ St. Domingo | 0,17 | „ | „ |

3) Die Kaffeegerbsäure (Chlorogensäure) findet sich mit Kali und Kaffeeïn in den Bohnen als Doppelsalz; sie hat adstringirenden Geschmack, färbt Eisenoxydsalze grün, fällt aber Leimlösung nicht. In den Kaffeebohnen ist sie in einer Menge von 3 bis 5 Procent enthalten. Sie färbt sich in wässeriger Lösung grün und geht unter Aufnahme von Sauerstoff in Viridinsäure (Kaffeesäure) über, die mit Kalk verbunden in den Bohnen präexistirt und die Ursache deren grünlicher Färbung ist.

Nach den Untersuchungen von Blandeeren und Mulder enthalten die Kaffeebohnen folgende sechs Säuren: die Kaffeesäure, A. die Kaffeansäure und B. Kaffeansäure (von welchen die A mit Ammoniak eine braune, die B-Säure eine blaue Verbindung bildet), die A. Coerulinsäure und B. Coerulinsäure (erstere bildet mit Ammoniak eine blaue, letztere eine braune Verbindung), und die Kafeelsäure, welche, mit Ammoniak in Verbindung gebracht, unverändert bleibt.

Es würde demnach die Viridinsäure gar nicht vorhanden sein.

Digitized by Google

4) Das ätherische Oel. Nach dem Abpflücken und Trocknen der Kaffeebohnen haben dieselben wenig Geruch und einen etwas bitteren adstringirenden Geschmack und erhält der Kaffee erst während des Röstens sein Aroma und den größten Theil seines Geschmackes. Von den verschiedenen Verhältnissen, in welchen dieses Oel in den Bohnen enthalten ist, hängt deren Aroma und folglich die Schätzung der verschiedenen Kaffeesorten zum größten Theil ab.

Ein stärkeres Aroma würde dem geringen Ceylon-, Jamaika- und ostindischen Kaffee fast gleichen Werth wie dem Mocca verleihen, und könnte man das Oel kaufen, um dem Kaffee den Duft und Geschmack des Mocca zu verleihen, so würde $16^2/_3$ g desselben über 900 Mark kosten! Es ist bis jetzt noch unermittelt, von welcher langsamen chemischen Veränderung im Innern der Bohne es herrührt, daß Kaffee der geringsten Qualität durch das Aufbewahren so reift, daß er beim Rösten ein dem feinsten Mocca gleichkommendes Getränk giebt. Das Oel wird während des Röstens durch die Einwirkung der Hitze auf einen in der natürlichen Bohne wahrscheinlich nur in geringer Quantität vorhandenen Stoff gebildet, und ist es möglich, daß sich durch die lange Aufbewahrung diese Substanz selbst in den geringen Kaffeesorten erzeugt, so daß durch das Rösten nach dem Aufbewahren eine größere Menge dieses werthvollen aromatischen Oeles entsteht. Abdestillirt verursacht dasselbe in Substanz genossen, Schweiß, heftige Blutwallungen und Schlaflosigkeit. Nach Rochleder besteht es aus Palmitin und Oleïn.

Das Oel geht beim Destilliren des gerösteten Kaffee mit Wasser über und lassen sich seine Wirkungen dadurch ermitteln, daß man das destillirte Wasser mit dem Oele zusammen trinkt, woraus sich ergiebt, daß sein Einfluß, den Stoffverbrauch des Körpers zu verzögern, dem des Kaffee's selbst gleich ist. Im Uebrigen erzeugt es eine angenehme Aufregung und schwache Transpiration, sowie die übrigen bereits angeführten Wirkungen, welche sämmtlich eintreten, wenn man im Laufe eines Tages die von $66^2/_3$ g Kaffee sich ergebende Oelquantität genießt; wird diese Gabe verdoppelt, so stellen sich heftige Schweiße, Schlaflosigkeit und Kongestionssymptome ein.

Es ist daher ersichtlich, daß die flüchtigen brenzlichen Oelbestandtheile des gerösteten Kaffee, wenn auch nur in sehr minimaler Menge vorhanden, dennoch einen mächtigen Einfluß auf den thierischen Haushalt üben, sowohl das Gefäß- als das Nervensystem zu größerer Thätigkeit reizen und dabei doch den Stoffverbrauch in eben so hohem Grade verlangsamen, wie das gewöhnlich im Kaffeeaufguß enthaltene Kaffeeïn selbst. Man kann daher mit Recht aus der Wirksamkeit des ätherischen Kaffeeöles schließen, daß das durch das Rösten im Thee erzeugte gleichartige Oel auch einen gleichartigen

Digitized by Google

Antheil an den Wirkungen besitze, welche der Theeaufguß als Getränk hervorruft.

5) Der Zucker ist theils als Rohzucker, theils als Glykose, wahrscheinlich als Glykosid, obgleich ein solches bis jetzt nicht isolirt erhalten werden konnte, in den rohen Kaffeebohnen enthalten. Nach Graham's Untersuchungen wird der Zucker beim Rösten des Kaffee fast ganz zerstört und stellte sich seine Menge folgendermaßen heraus:

| | Vor dem Rösten | Nach dem Rösten |
|---|---|---|
| Nativ-Ceylon | 5,70 Procent | 0,46 Procent |
| Planted-Ceylon | 7,52 „ | 1,14 „ |
| „ | 7,48 „ | 0,63 „ |
| „ | 7,70 „ | 0,00 „ |
| „ | 7,10 „ | 0,00 „ |
| Java | 6,73 „ | 0,48 „ |
| Costa-Rica | 6,72 „ | 0,49 „ |
| „ | 6,87 „ | 0,40 „ |
| Jamaika | 7,78 „ | 0,00 „ |
| Mocca | 7,46 „ | 0,50 „ |
| „ | 6,40 „ | 0,00 „ |

6) Fette und Proteinkörper und 7) anorganische Bestandtheile sind nach den Bestimmungen R. Wagner's

| | |
|---|---|
| bei Nativ-Ceylon . . | 3,73 Procent |
| „ . . | 3,50 „ |
| Plantagen-Ceylon . | 4,21 „ |
| Java-Kaffee . . | 3,93 „ |
| Brasilien-Kaffee . | 3,29 „ |

Nach v. Bibra's Versuchen verloren bei 100° folgende Kaffeesorten an Wasser:

| | |
|---|---|
| Java, gut grün . . . . . | 9,00 Procent |
| „ fein blau . . . . . | 6,29 „ |
| „ westindienartig . . . . | 6,70 „ |
| „ braun . . . . . | 6,50 „ |
| „ feinste Sorte . . . . . | 6,60 „ |
| Martinique . . . . . | 5,33 „ |
| Alexandrien . . . . . | 8,72 „ |
| Costa-Rica . . . . . | 4,70 „ |
| Domingo . . . . . | 6,50 „ |
| Cayenne . . . . . | 8,13 „ |
| Mocca . . . . . | 6,50 „ |
| Surinam . . . . . | 5,30 „ |
| Maracaibo . . . . . | 4,70 „ |

Digitized by Google

Der Ersatz des verlorenen Wassers betrug nach drei Tagen bei einigen Sorten nur 0,2 bis 0,8 Procent, bei anderen dagegen bis zu 2,5 Procent.

## Kaffeesurrogate.

Welche Mengen von, den Kaffee vertretenden, Pflanzentheilen wurden nicht entdeckt seit der große Napoleon die Kontinentalsperre verfügte, wodurch sich die ganze Bevölkerung Europa's genöthigt sah, den so beliebten Araber zu hohen Preisen kaufen, oder auf dessen Genuß verzichten zu müssen, und sah man sich veranlaßt auf dem Kontinente nach einem Ersatzmittel desselben umzusehen oder doch wenigstens einen Pflanzentheil zu finden, welcher als Zusatz beim Bereiten des Kaffeetrankes dienen und den Verbrauch des Kaffee billiger machen könnte.

Besitzen auch die unten angeführten Kaffeesurrogate in keinem Falle die Eigenschaften des Kaffee um diesen ersetzen und unentbehrlich machen zu können, so verlohnt es sich doch der Mühe, die hauptsächlichsten und gebräuchlichsten derselben einer eingehenden Kritik zu unterwerfen, wobei wir vorausschicken, daß es nicht abzuleugnen ist, daß durch ihre Vermischung mit echtem Kaffee, besonders die ärmere Klasse befähigt wurde, den beliebten Trank täglich mehreremale, wenn auch nur aus $^3/_5$ Cichorie und $^2/_5$ echtem Kaffee bestehend, mit obligatem gerösteten Kartoffeln ꝛc. zu genießen. Alles in Allem sind die Surrogate weniger als Ersatz-, sondern höchstens als Ersparungsmittel des Kaffee zu betrachten und müssen sich uns dabei die bei weitem wichtigeren Fragen aufdrängen: sind die Kaffeesurrogate im Allgemeinen für die Gesundheit zuträglich oder nachtheilig? und welche derselben sind sanitarisch gestattet, welche dagegen zu verbieten?

Wir erklärten bei Besprechung der Eigenschaften und Wirkungen des Kaffee zur Genüge, daß echter Kaffee an sich, wenn unter den angeführten Bedingungen und Einschränkungen genossen, ein für die Gesundheit unschädliches Getränk sei, stehen aber doch nicht an weiter zu erklären, daß diesen Surrogaten ein Platz unter den unerlaubten Genüssen anzuweisen sei, vorausgesetzt, daß in ihnen einerlei wirkende Stoffe mit dem Kaffee selbst in größerem oder geringerem Maße, entweder schon vorwaltend gefunden, oder durch die verschiedenartige Zubereitung, wie das Rösten ꝛc. aus ihnen erzeugt werden; ferner, daß außer diesen Bestandtheilen keine anderen für die Gesundheit nachtheilig wirkenden Bestandtheile in diesen Surrogaten enthalten sind, es wäre denn, daß solche mit Hilfe von Chemikalien entfernt werden könnten. Dabei wird es aber immer rathsam bleiben, solche Substanzen als Kaffeesurrogate zu verwerfen. Die betrübende Thatsache aber, daß derartige Surrogate seit ihrer Einführung manche, ja viele

Digitized by Google

Nachtheile für den Menschen gebracht haben, läßt sich nicht wegleugnen, ebensowenig läßt es sich bestreiten, daß, verleitet durch die Wohlfeilheit des aus ihnen erzeugten Gaumen und Sinne kitzelnden Getränkes, besonders unsere Hausfrauen verleitet wurden in solchem Afterkaffee ihr Eldorado zu finden, das Trinken solchen Kaffee's zu ihrer und ihrer Familie täglichen Nahrung zu machen und den Hunger durch den vorübergehenden Kaffeereiz unterdrückend, ihren Körper des nothwendigen Ersatzes der verlorenen und abgeschiedenen Bestandtheile und der in ihm thätigen Kräfte berauben. Die Gesammtsumme der außer unserem Speisebedarf durch das öfter als zweimal erfolgende Trinken solchen Afterkaffee's in unseren Körper gebrachten Reize ist zu groß, als daß nicht davon das zur fortdauernden Gesundheit erforderliche gleiche Verhältnis in den Kräften der menschlichen Natur und deren Aufwand bald eine Störung erleiden sollte. Einen Beweis dafür zu liefern, daß es purer Unsinn ist, mehrere Male des Tages Kaffee in der Absicht zu trinken, damit die tägliche Nahrung zu ersetzen, werden uns unsere Leser wohl erlassen, es ist ein derartiges Gebahren ähnlich demjenigen, wenn wir, um mit Dr. Weitenweber zu sprechen, unser eigenes Fett brennen wollten, um das zu unserer Arbeit nöthige Oel in der Arbeitslampe zu ersparen.

Vielfach wird in neuester Zeit von Seite der Wohlfahrtspolizei dafür gesorgt, daß alle Stände, besonders aber die arbeitende Klasse die nothwendigsten Lebens- und Genußmittel wie: Brod, Fleisch, Bier, Wein, Milch ꝛc. nicht nur zu entsprechend billigem Preise, sondern auch unverfälscht erhalten, und nicht durch die Unmöglichkeit, sich diese Artikel in hinreichender Menge und Güte für ihre Bedürfnisse anzuschaffen gezwungen werden, sich an die wohlfeilen Artikel, in unserem Falle also an die Afterkaffee's zu halten. Es wäre jedenfalls besser, wenn dem dritten Stande eine bequeme Gelegenheit geboten würde sich dagegen zu verwahren, daß er ohne sein Wissen seine Gesundheit untergrabe und sich langsam das Leben verkürze, als wenn durch Begünstigung Seitens des Staates den Cichorienfabriken der Anbau unbenutzter Gegenden erleichtert oder diese ihnen zu freier Benutzung unentgeltlich überlassen, dadurch eine Menge Menschen beschäftigt und scheinbar versorgt werden! —

Hinsichtlich der gewiß oft diätetisch schädlichen Kaffeesurrogate bestehen in Oesterreich die weisen Verordnungen vom 7. Juni 1771, vom 13. August 1804 und 4. September 1810, denen zu Folge verhütet wird, daß Kaffeesurrogate wie: Cichorie, Erdmandel- und Eichelkaffee ꝛc. nicht ohne dazu ertheilte Befugnis zum Verkaufe erzeugt werden, und sollen laut Hofkammerdekret vom 11. August 1812 alle im Handel vorkommenden Kaffeesurrogate öfters untersucht werden, ob keine der Gesundheit nachtheiligen

Digitized by Google

Ingredienzien in ihnen enthalten sind, welche nicht bloß diätetische, sondern auch bedeutende medikamentöse und giftige Kräfte besitzen könnten. Leider haben wir, trotz vielfachen Nachsuchens im Deutschen Rechtsbuche (Berlin 1876) ein Gesetz über die Verfälschung der Nahrungs- und Genußmittel nicht finden können.

Wollten wir hier alle die hunderte, dem Kaffee zugesetzt werdenden Surrogate oder Afterkaffee's anführen, so würden wir den uns zugemessenen Raum bedeutend überschreiten müssen; wir begnügen uns daher hier nur einige der gebräuchlicheren etwas näher zu betrachten und unbedeutendere bloß oberflächlich anzuführen. Das bei uns auf dem Kontinente, sowie in England gebräuchlichste Kaffeesurrogat ist unstreitig

1) der Cichorienkaffee, welcher aus den gerösteten Wurzeln der Cichorie, Wegwarte, Hundläufte (Cichorium Intybus L.) bereitet wird. — Die Wurzel ist lang, spindelförmig, 4 bis 6 mm dick, oben ästig, faserig, innen gelblich, außen hellbraun; sie enthält im frischen Zustande einen milchig schleimigen, weißen, sehr bitteren Saft, welcher bei der wildwachsenden Wurzel viel bitterer als bei der kultivirten ist. In 1000 g dieser Wurzel sind 250 g Bitterstoff und 30 g Harz nebst Schleim enthalten.

Die im Magdeburgischen, Braunschweigischen ꝛc. angebaute und veredelte Cichorie hat weniger tief eingeschnittene, sondern fast ganze Wurzelblätter von bitterem Geschmack; die Wurzel ist schwach nährend und gelind auflösend. Nachdem sie gesammelt, gesäubert, zerschnitten, abgewelkt, eingewässert und wieder getrocknet ist, wird sie in einem Backofen hellbraun geröstet, dann zu feinem Pulver gemahlen, hierauf in Packete verpackt in den Handel gebracht und dem Konsum übergeben, in diesem aber entweder dem Kaffee als Pulver zugesetzt, oder für sich im Absude als sogen. Damenkaffee getrunken. Letzteren Namen erhielt er von einer Gräfin v. Randow, welcher ihr in der Rekonvalescenz von einem Gallenfieber angerathen worden, und die ihn zuerst als Stellvertreter des Kaffee's eingeführt haben soll.

Der Cichorienkaffee wurde zuerst vom Major v. Klein eingeführt, derselbe erhielt nebst Chr. G. Förster darauf ein Königl. preuß. Privilegium d. d. 1. Oktober 1770 auf 6 Jahre. Seit den darüber verflossenen 100 Jahren hat sich der Konsum, und diesem entsprechend, die Produktion dieses Surrogates außerordentlich vermehrt und haben die Umstände den Genuß der Cichorie allmählich dem Charakter eines Nationalgetränkes verliehen, was sich aus der Thatsache beurtheilen läßt, daß z. B. im Jahre 1845 die Quantität der in Großbritannien eingeführten Cichorie 2000 Tonnen oder $4^1/_2$ Millionen Pfund betrug und seitdem noch bedeutend zugenommen hat, abgesehen von dem Gebrauche der im Lande selbst erzeugten

Digitized by Google

Cichorie. Die Quantität der in Frankreich verbrauchten Cichorie beläuft sich auf über 12 Millionen Pfund der Wurzel, wovon in Berlin, Halberstadt und Braunschweig jährlich über 100 000 Ctr. fabricirt werden. Bekannt ist, daß in manchen Theilen Deutschlands die Hausfrauen ordentliche Cichorienschwelgerinnen werden und dieses Getränk zu einem wichtigen Theil ihrer täglichen Genüsse machen.

Mag man gegen Cichorie und Runkelrübe sagen was man will, so behalten in dieser Beziehung die Frauen stets das letzte Wort und die Fabrikanten unterstützen sie, natürlich im eigenen Interesse dadurch, daß sie das Pulver mit dem vielversprechenden Etiquetten wie: Gesundheits-, deutscher-, Kontinental-, homöopathischer Kaffee ꝛc. versehen, es außerdem auch noch mit Traganth oder Mehl vermischen, einen Teig aus demselben bilden, diesen in besonderen Formen zu Kaffeebohnen auspressen, letztere trocknen, ölen und als gebrannten Kaffee unter diesem gemischt, verkaufen. Bekannt ist der aus Cichorienpulver fabricirte Extrakt; ein Aufguß desselben wird mit Syrup vermischt, dick und bildet das in den Handel kommende Gomme-saccharo-chicorine.

Es ist außerordentlich, welche Verbreitung die Cichorie gefunden hat, und wie wenig Hausfrauen zu finden sind, welche dieselbe nicht als ein nothwendiges Ingredienz des Kaffee's betrachten, welches diesem Leben und Farbe giebt. Diesem Ingredienz fehlt es aber am Hauptstoffe des Kaffee's, am Kaffeein, sowie an den dem Kaffee eigenthümlichen Säuren, welcher Mangel aber seine Anwendung nicht verhindert.

Es ist hier der Ort die wirksamen Bestandtheile der gerösteten Cichorie zu besprechen, es sind: das beim Rösten erzeugte brenzliche, flüchtige Oel, das, wenn es auch nicht so aromatisch ist, wie die ähnlichen Bestandtheile des Kaffee's und Thee's, wahrscheinlich doch etwas von dem sanft erregenden, nervenberuhigenden und hungerstillenden Einflusse des in den beiden letzteren enthaltenden Oeles ausübt. Ein zweiter Bestandtheil ist der bittere Stoff; diese Substanz ist, ungemischt genossen, für Viele nicht an dieselbe gewöhnte nicht nur unangenehm, sondern auch in hohem Grade ekelerregend; sie besitzt jedoch wie viele andere Bitterstoffe eine tonische oder stärkende Eigenschaft. Die Bestandtheile der Cichorie sind, mäßig genossen, wahrscheinlich der Gesundheit nicht nachtheilig, sie erzeugen aber bei längerem Gebrauch Herzklopfen, Sodbrennen, Magenkrampf, Appetitverlust, Säure im Munde, Gliederschmerzen, Zittern, Schlaflosigkeit ꝛc., daher kann im schlimmsten Falle ihr Zusatz zum Kaffee nur dann entschuldigt werden, wenn der Preis des Letzteren ein unübersteigliches Hindernis seines Alleinverbrauches ist. Die Cichorie ist daher bestenfalls ein Kaffeesurrogat, zu welchem nur in diesen letzteren Fall gegriffen werden sollte.

Digitized by Google

Anderen Ursachen, als die Entdeckung oder selbst die angenommene Gegenwart einer tonischen Eigenschaft in ihren bitteren Bestandtheilen, scheint die Cichorie ihre Anwendung zu danken zu haben. Eine geringe Menge geröstete Cichorie verleiht dem Wasser eine ebenso dunkle Farbe und einen ebenso bitteren Geschmack wie sehr viel Kaffee und wurde sie daher ursprünglich in den Kaffeehäusern zu einem ähnlichen Zwecke eingeführt wie die Kokkelskörner bei der Bierbrauerei. Sie gab dem Getränke Farbe und Geschmack und erspart dem Kaffeewirthe zu gleicher Zeit einen Theil des kostspieligen Kaffee. Der Geschmack des Publikums gewöhnt sich allmählich an das trügerische Gemisch, es wurde sogar mit der Zeit für den Gaumen angenehm und endlich für die Freunde eines bitteren Kaffee gewissermaßen ein Bedürfnis.

Der durchschnittliche Ertrag an frischen Wurzeln kann pro Hektare auf 14 bis 28 000 kg angenommen werden. Im nördlichen Frankreich rechnet man pro Hektare 1075 kg getrockneter Wurzeln. Die frische Wurzel besteht nach einer Analyse von Payen aus:

| | |
|---|---|
| Wasser | 77,0 |
| Gummi | 7,5 |
| Glykose | 1,1 |
| bitterem Extraktivstoff | 4,0 |
| Fett | 0,6 |
| Zellenstoff | 9,0 |
| Asche | 0,8 |
| | 100,0 |

Cichorienwurzel aus dem Oisedepartement, gereinigt und geröstet enthielt

| | |
|---|---|
| organische Substanz | 95,0 |
| unorganische Bestandtheile | 5,0 |
| | 100,0 |

Graham, Stenhouse und Campbell bestimmten den Zuckergehalt der rohen und der gerösteten Cichorienwurzel; es ergaben sich für

| | rohe | geröstete |
|---|---|---|
| ausländische Cichorie | 23,76 | 11,98 |
| Guernsey „ | 30,49 | 15,96 |
| Yorkshire „ | 32,06 | 9,86 |

Echter gemahlener Kaffee wird von betrügerischen Kaufleuten sehr oft mit Cichorie verfälscht, was aber dadurch sehr leicht zu entdecken ist, daß man das Kaffeepulver in Wasser schüttet, der Kaffee sinkt unter, die Cichorie schwimmt oben auf; auch giebt Cichorie mit kaltem Wasser einen gefärbten Aufguß, was Kaffee nicht thut, und je nach der Tiefe der Farbe läßt sich

Digitized by Google

das Verhältnis des Cichorienzusatzes bemessen. Ein anderer Grund, weßhalb die Cichorie von allen denen aufgegeben werden sollte, welche die Ausgabe für echten Kaffee noch bestreiten können, besteht in der Thatsache, daß reine Cichorie eben so selten ist als unverfälschter gemahlener Kaffee. Gewöhnlich ist die Cichorie mit Runkelrüben oder Möhren verfälscht und nicht selten muß ihr rother venetianischer Bolus eine getreue Kaffeefarbe geben, während Ziegelmehl, Eisenocker, Erde, Sand ihr Gewicht vermehren und Verfälschungen mit Baumrindenpulver, gebrannten Eicheln, Weizen, Roggen, Bohnen, Erbsen, alten Nudelabgängen und gebrannten Brodkrumen an der Tagesordnung sind. Die Verfälschung mit gebrannten Brodkrumen gehört jedenfalls zu den unappetitlichsten, weil unreinlichsten, denn sie werden auf Straßen, im Kehricht und in Winkeln zusammengesucht und dann verwendet.

Für den Liebhaber sind aber vielleicht Verfälschungen der Cichorie mit gerösteten Pferde- und Ochsenlebern, gleichviel ob von gesunden oder gefallenen Thieren, angenehmer, auch Gerberlohe, Abfälle von Cacaoschalen und alten, vollständig ausgekochten, in Privat- und Gasthäusern gesammelten Kaffeesatz verschmähen edle, für das Wohl ihrer Nebenmenschen wie für das eigene bedachte, menschenfreundliche Spekulanten ebenfalls nicht.

2) Erdmandelkaffee, ein seltener vorkommendes, aus den gerösteten Knollen von Cyprus esculentus L., bereitetes Surrogat. Die Pflanze ist im Süden Europa's und in Aegypten heimisch, ihre Knollen sind eßbar, ölreich, bestehen vorwaltend aus Stärkemehl, enthalten außerdem noch fettes Oel, nicht krystallisirbaren Zucker, Eiweiß, Gummi, Aepfelsäure, phosphor- und schwefelsauren Kalk ꝛc. Das Fleisch ist hart, weiß, ölig, hat mandelartigen Geschmack und giebt durch Pressen viel schön goldgelbes, nußartig schmeckendes, schwach kampherartig riechendes fettes Oel. Bei Bereitung des Surrogates dürfen die Knollen nicht so stark wie die Cichorienwurzel geröstet, sondern müssen in einem Backofen, in welchem schon völlig abgebacken ist, und zwar so gut geröstet werden, daß sie im Bruche hellbraun erscheinen. Das aus ihnen bereitete Getränk bleibt aber auch trotz reichlichem Kaffeezusatz für den verwöhnten Gaumen immer noch unbehaglich.

3) Mandelkaffee, aus den Samenkernen des Mandelbaumes, Amygdalus communis L., bereitet und wie der Cichorienkaffee, ebenfalls Damenkaffee genannt, wurde zu Ende des 17. Jahrhunderts eingeführt. Zu seiner Darstellung nimmt man die Hälfte süße und die Hälfte bittere Mandeln, weicht diese in Wasser, befreit sie von der Schale, röstet, pulvert sie und behandelt sie überhaupt wie die Kaffeebohnen.

4) Runkelrübenkaffee wird durch Rösten der vollständig reifen, gewöhnlich im Oktober geernteten, gut gereinigten Wurzelstöcke von Beta



Digitized by Google

vulgaris L. gewonnen. Nach dem Reinigen werden sie in Scheiben und dann in kleine Würfelchen geschnitten, und in kleinen Portionen auf einem warmen Ofen so lange getrocknet, bis sie ganz fest sind; hierauf werden die Würfelchen so lange in Wasser eingeweicht, bis sie sich leicht mit dem Finger drücken lassen, worauf das Wasser abgelassen, die Stückchen auf Horden getrocknet und endlich in einem ganz heißen Backofen weder zu schwach noch zu stark geröstet werden. Auf dem Thüringer Walde verfährt man kürzer, dort schneiden die Kinder die Scheiben der Runkelrüben zu kleinen Würfeln, die Mutter trocknet dieselben auf dem Ofen und röstet sie in kleinen für den Gebrauch in 1 bis 4 Wochen bestimmten Quantitäten. Dort bildet die Runkelrübe das beste Kaffeegetränk und wird täglich mehreremale mit in der Kachel gebratenen Kartoffeln genossen; der Kaffee wird dort dargestellt, indem man etwa $^5/_7$ Runkelrübe und $^2/_7$ Kaffee mit etwa 2 l kochendem Wasser übergießt; der zurückbleibende Kaffee oder vielmehr Rübensatz wird gewöhnlich für eine nächste Auflage aufgehoben, welcher wieder ein kleiner Theil Kaffee zugesetzt wird. So zieht der sparsame Waldbewohner auch den letzten Rest des möglicherweise noch vorhandenen Kaffein aus seiner mit etwas Kaffee vermischten Runkelrübenbrühe. Der dort lebende kräftige Menschenschlag macht alle die von den Aerzten gegen den Gebrauch des Kaffee ausgesprochenen Urtheile über dessen Nachtheile für die Gesundheit um so mehr zu nichte, als, wie wir dargethan haben, der dort getrunkene Kaffee nur den Namen nach, in der Wirklichkeit aber nur ein Absud des Runkelrübenpulvers ist und im Volksmunde mit dem Namen Banquerotwasser belegt wird.

5) Bucheckerkaffee wird aus den mit einer braunen Schale umgebenen, fettes Oel enthaltenden Samenkernen der Rothbuche, Fagus sylvatica L., gewonnen. In Ländern wo der Baum häufig vorkommt und mitunter ganze Wälder bildet, werden die Samenkerne viel und zwar mit der einem narkotischen Extraktivstoff enthaltenden Schale geröstet, gemahlen und als Kaffeesurrogat benutzt.

6) Eichelkaffee, besteht aus den Früchten von Quercus robur L., dient namentlich zu diätetisch-medikamentösen Genusse für Kinder z. B. in Darrsucht, bei Zehrfieber, der englischen Krankheit und vielen skrophulösen Leiden. Dieses Surrogat ist unzweifelhaft eines der besten und wurden thatsächlich nie die vom Mißbrauche des Cichorienkaffee und des Runkelrübenkaffee hervorgebrachten Nachtheile, selbst beim anhaltendsten Gebrauche dieses Surrogates bemerkt.

7) Hagebuttenkaffee. Auch die Samenkerne der Hundsrose, Rosa canina L., und deren verwandte Arten bilden an manchen Orten Deutschlands und der an dieses grenzenden Länder ein Kaffeesurrogat, nachdem sie

Digitized by Google

geröstet, gemahlen und mit siedendem Wasser übergossen worden sind; der Aufguß hat lieblichen vanilleartigen Geruch und wird besonders in Böhmen als wohlschmeckende Ersparnis dem Kaffee nicht allein beigemischt, sondern auch für sich allein als Aufgußgetränk benutzt.

8) Die Samenkerne der Wasserlilie, Iris pseudacorus L., welche von verschiedenen Aerzten als Surrogat des Kaffee empfohlen und von ihnen die Ansicht ausgesprochen wurde, daß dieselben im gerösteten Zustande unter allen als Ersatz des Kaffee vorgeschlagenen Substanzen noch die meiste Aehnlichkeit mit diesem haben, doch müsse, um einen schmackhaften Kaffee zu erhalten, auch dieses Surrogat mit wenigstens der Hälfte Kaffee vermischt werden.

Vorübergehend wollen wir hier der ölreichen Substanz der Wall- und Haselnüsse, der Dattelkerne, der Samen des Wunderbaumes, Ricinus communis L., der Samenkerne der Kichererbse, des Spargel und Klebkrautes ꝛc. erwähnen, deren ölreiche Substanz durch das Rösten eine Menge brenzliches Oel entwickelt. Die aus ihnen bereiteten Kaffeesurrogate können daher nicht bloß diätetisch auf den gesunden Körper wirken, sondern müssen jedenfalls durch ihr gefäß- und nervenreizende, oft Krankheit erzeugende Eigenschaft, mehr noch als der Kaffee schädlich sein, ja unter den meisten Umständen schädlich wirken.

9) Getreidekaffee, welcher nicht allein durch Rösten der Samen unserer Getreidearten, sondern auch der Samen des Reis und Türkenkornes, sowie der Samen mehrerer mehlreichen Gräser gewonnen wird. Es sind dies durchgehends unschädliche Surrogate und soll besonders der Roggen das beste und wohlfeilste Ersatzmittel des Kaffee sein. Nach Kurz soll mit Runkelrübenmelasse geröstetes Getreide mit $^1/_3$ echtem Kaffee vermischt, das vorzüglichste Ersatzmittel des Kaffee sein.

In Betreff des Mais oder Türkenkornes, so wird derselbe als ein sehr schmackhafter Kaffeezusatz empfohlen. Zum Rösten verlangt er, soll er seinen Wohlgeschmack nicht verlieren, ein sehr langsames Feuer und muß daher für sich allein geröstet werden. Gemahlen wird er in der gewöhnlichen Kaffeemühle; auf Milchkaffee wird die gleiche Menge Mais und Kaffee genommen, auf schwarzen Kaffee der dritte Theil Mais. Es ist nothwendig, ihn etwas länger in siedendem Wasser zu kochen, da dann der Aufguß ein sehr angenehmes Aroma erhält. Sein Zusatz ist jedenfalls gesunder als der von Leguminosen, Cichorie ꝛc.

10) Wein-, Johannisbeer- und Spargelsamenkaffee ist ebenfalls ein empfehlenswerthes Getränk; beim Rösten dieser Samen entwickelt



Digitized by Google

sich ein dem echten Kaffee ähnliches Aroma wie dies auch bei den Samenkernen der

11) Kornelkirsche, Cornus mascula L., der Fall ist; sie werden geröstet, als Kaffeesurrogat verwendet und liefern ein, diesem ähnliches, angenehm schmeckendes Getränk. Ganz unschädlich und keinen Zusatz von Kaffee erfordernd, soll der aus inländischen Pflanzen, exkl. Cichorienwurzel bestehende Karolinenkaffee sein.

12) Schwedischer Kaffee, besteht aus den Samen der Kaffeewicke, Astragalus baeticus, welche im südlichen Europa und dem nördlichen Afrika wild wächst, dagegen in Schweden, sowie bei uns kultivirt wird. Dieses Surrogat kam zuerst in Schweden als Afterkaffee in Gebrauch, wurde später in Deutschland als germanischer Kaffee bekannt und hier und da als solcher in Gebrauch genommen. Die Samen der Kaffeewicke springen, wenn sie lange gekocht werden, auf, das Wasser wird gallertartig und giebt einen dem Salep ähnlichen Schleim. Durch starkes Aufwallen im Wasser nehmen sie wenigstens ein 20 Mal größeres Volumen ein; ihr Absud färbt Eisensalze nicht grün, der geistige Wickenauszug färbt dieselben nur schwach hellgrün, beinahe gelblich. Rohe Wicken sind specifisch schwerer, gebrannte aber sind leichter als Wasser. Damit der beim Brennen nicht angegriffene Schleim sich nicht auflöse und den Wickenkaffee nicht dicklich mache, müssen die Wicken etwas stark gebrannt aber nicht lange mit Wasser gekocht werden. Während des Röstens der Samen bildet sich das Bittere derselben auf Kosten des Schleimes, welcher, obgleich an sich nicht bitter, durch das Rösten nicht nur bitter und adstringirend von Geschmack wird, sondern auch seine gallertartige Gestalt verliert und in Wasser leichter löslich wird. Bei gehörigem nicht zu scharfen Brennen verlieren die Wicken 18 3/4 Procent an Gewicht. Erst beim Mahlen werden dem Gewichte nach 2 Theile Wicke und 1 Theil Kaffeebohnen gemischt, dann mit siedendem Wasser übergossen und filtrirt. Nach dem Urtheile Mehrerer soll dies das beste und unschädlichste Surrogat des Kaffee sein und sich von einem gut bereiteten Kaffee in Geschmack kaum unterscheiden; auch soll er weder verfälscht noch verdorben werden können.

13) Auf der Weltausstellung in London wurden die Samen einer Goumelie, in der Türkei Kenguel genannt, und dort behufs des Kaffeeersatzes vielfach angebaut, bekannt. Sie werden wie der wirkliche Kaffee zubereitet und genossen. Auch die

14) Samen des gemeinen Brehms, Pfriemenkrautes, Spartium scoparium, und die getrockneten Beeren der Fieberwurzel, Triosteum perfoliatum L., in Westindien die Samen verschiedener Psychotriaarten, unter den Tungusen sogar die Samen einer giftigen Bilsenkrautart, in

Digitized by Google

Sudan die Samen das Durrha und Nitta, Juga biglobosa, unter den afrikanischen Negern die Samen der Parkia africana, werden als Kaffeesurrogate benutzt, während in Island hin und wieder auch die Wurzeln des gemeinen Gänsefußes, Galium aparine, in England und auf dem Kontinente besonders die Wurzeln des Löwenzahnes, Leontodon taraxacum L., des Mäusedornes, Ruscus aculeatus, in der Bucharei der Salep und bei den Mauern und Arabern die Samen von Hibiscus esculentus, anstatt des Kaffee verwendet werden. Letzteres Surrogat scheint besonders in Frankreich Glück gemacht zu haben, man nennt es dort d'Allathaim der Sultanin Dahmia oder Kathmich.

In keinem der genannten Pflanzentheile wurde bis jetzt das Kaffeeïn gefunden und keiner von ihnen kann daher die gleichen physiologischen Zwecke erfüllen wie der Kaffee, welchem eine Reihe besonderer und auf den menschlichen Organismus wohlthätiger Einwirkungen zuerkannt werden müssen. Es können daher sämmtliche angeführte Surrogate kaum als Zusatz- oder Ersparungsmittel, viel weniger für sich als ein dem echten Kaffee entsprechendes, zum diätetischen und labenden Gebrauche dienendes Getränke liefern, obwohl sie durch nützliche Nebenwirkungen zu diätetisch-arzneilichem Gebrauche empfohlen werden können. Das Wesentliche und Erquickende aber des eigentlichen Kaffee gebricht ihnen vollkommen und kann durch sie keinesfalls auch nur eine annähernde Substitution desselben stattfinden, da selbst die übrigen Arten der Gattung Coffea arabica L. nicht geeignet zu einem den echten Kaffee ersetzenden angenehmen Tranke sind. Gerade weil der Kaffee Kaffee ist wirkt und schmeckt er so wie er wirkt und schmeckt und keines der angeführten Surrogate kann mit ihm in die Schranken treten. Es geht schon daraus hervor, daß es für unseren Kaffee kein sich ihm annäherndes Ersatzmittel geben kann, weil seine wesentlichste chemische und arzneiliche Bedeutung durch das Kaffeeïn bestimmt ist, das seinem ganzen Charakter nach völlig isolirt dasteht und selbst mit sonst bekannten Alkaloiden, außer mit dem Theeïn, weder chemisch noch arzneilich verglichen werden kann. Die Entdeckung eines vollständigen Kaffeesurrogates ist eben so undenkbar, als die Auffindung eines einzelnen, alle Heilkräfte, z. B. der Chinarinde in sich vereinigenden Körpers oder was immer sonst für eines Surrogates. Das Resultat des zu reichlichen Zusatzes eines der angeführten Surrogate wird stets entweder eine schale, dicke, von manchem ekelsüßliche, von anderen bitterliche, oder von noch anderen widerlich dumpfschmeckende Brühe genannt werden, welche keinesfalls den Namen „Kaffee" verdient, und denselben eher entwürdigt, indem sie dem an echten Kaffee Gewöhnten nichts Annehmliches bietet, sondern eher den festbegründeten Ruf des Arabers vernichtet.

Digitized by Google

Alles in Allem sind die Surrogate des Kaffee nichts weiter als Färbemittel, um den schwachen Kaffeeaufguß das Ansehen starken Kaffee's, oder lauwarmem Wasser das Aussehen wirklichen Kaffee's zu geben.

Zu den angeführten 14 Surrogaten müssen wir aber noch ein anderes anführen, welches wir der „Gewerbezeitung für Baiern" entnehmen und welches uns der Beachtung werth zu sein scheint, da es in den Spargel bauenden Gegenden häufig zu haben ist und bisher auf den Feldern meistens der Verwesung preisgegeben wurde; wir meinen die „Spargelkerne". Um diese zu erhalten, quetscht man die rothe Beere in einer Kufe, läßt die Masse einige Tage lang gähren, gießt die Flüssigkeit ab und reibt die zurückbleibende Masse durch einen Seiher, dessen Löcher etwas größer als die Spargelkerne sind. Die durch den Seiher oder das Sieb gedrückten Spargelkerne werden mit Wasser abgewaschen und getrocknet; ihre Farbe ist dunkelbraun, sie sind wie der Kaffee, hornartig, im Innern grünlich, enthalten ein dem Kaffee ähnliches Aroma, fettes Oel und ein stickstoffhaltiges Alkaloid, dessen Art und Menge jedoch noch nicht bestimmt ist. Beim Rösten entwickeln diese Kerne einen dem Kaffee ähnlichen Geruch und lassen sich geröstet und gemahlen kaum von den Kaffeebohnen unterscheiden, auch gleicht ihr Aufguß auffallend demjenigen des Kaffee. Soll aber die Täuschung aufs Höchste getrieben werden, so muß man gleichzeitig dieselbe Menge Spargelkerne und Kaffee rösten, was um so sicherer geschehen kann, als diese Kerne die gleiche Zeit zum Rösten brauchen, wie der Kaffee. Trennt man nach dem Rösten die Kerne von dem Kaffee und bereitet ein Getränk aus ihnen, so wird dieses selbst der gewiegteste Kaffeekenner für echten Kaffee halten. Es ist somit den Spekulanten ein weiteres Feld ihrer Bestrebungen geöffnet und vielleicht die Zeit nicht mehr ferne, wo wir von ihnen mit einem neuen Surrogat dem „Asparagin-Kaffee" beglückt werden.

Digitized by Google

# Zweites Buch.

## Geschichte des Kaffee.

---

Als Frühstück lange mich der Frauen Gaumen preißt,
Auch hab' ich bei der Tafeln Schluß — der Gäste Geist.

Als Getränk wird der Kaffee erst seit etwa 400 Jahren benutzt, und zwar unternahm er, wie wir aus dem Verlauf der Geschichte seiner Einführung und Verbreitung über die ganze Welt sehen werden, von Arabien aus über Konstantinopel seine Wanderung durch die Welt. Seitdem hat der gesteigerte Gebrauch des Kaffee und Thee wundervolle Veränderungen in den diätetischen Verhältnissen der civilisirten Völker hervorgebracht, indem diese Getränke die äußerst vortheilhafte Eigenschaft besitzen zu stimuliren ohne zu berauschen und ohne daß ihr mäßiger Genuß sonstige nachtheilige Folgen nach sich ziehen würde. Ein englischer Schriftsteller stellt sogar die Behauptung auf, daß Kaffee- und Theeliebhaber selten zugleich dem Trunke ergeben seien, daß daher die Verbreitung beider Getränke sowohl auf die Lebensgewohnheiten wie auf die Moral der Völker einen unberechenbar wohlthätigen Einfluß geübt habe.

Es ist uns unmöglich mit Gewißheit anzugeben, zu welcher Zeit und von wem aus den Samenkernen des Kaffeebaumes, durch das Rösten und Zubereiten derselben, das köstliche Getränk, Kaffee genannt, dargestellt worden ist.

Oft schon ist gefragt worden, ob wohl den alten Israeliten der Kaffeebaum bekannt gewesen sei? Unseres Wissens ist diese Frage noch nicht oder doch nicht vollständig beantwortet worden, obgleich die scharfsinnigsten jüdischen Gelehrten Nachforschungen darüber angestellt und weder in den

Digitized by Google

talmudischen Wörterbüchern, noch in anderen Schriften Nachrichten über den Kaffee gefunden haben, auch dem jüdischen Volke eine Kenntnis desselben abgesprochen wird. Diese Unkenntnis scheint uns aber nicht gut denkbar, ja wir müssen sie sogar bezweifeln; denn, wenn auch Palästina keine Kaffeebäume aufzuweisen hatte und von deren Früchten in diesem nicht allzu fern von Abyssinien gelegenen Lande kein Gebrauch gemacht, sie vielleicht sogar als nutzloser Artikel betrachtet wurden, welcher nie nach Palästina gelangt sein mochte, so liegt doch die Vermuthung nahe, daß Juden des Handels halber nach Aethiopien und Abyssinien kamen und wenn auch nicht den Baum, so doch dessen Früchte und deren Anwendung kennen lernen mußten. Wir glauben sogar annehmen zu dürfen, daß der hebräische Urname des Kaffeebaumes von den Uebersetzern des hebräischen Urtextes mit einem anderen Gewächse verwechselt wird. Das 1. Buch Samuel erzählt im Kap. 25, Vers 18, daß die schöne Abigail, die Frau des geizigen Nabal, als David gegen ihren Mann streitbar heranzog, Ersterem ein Geschenk von Brod, Wein, und unter anderem auch von 5 Scheffeln getrocknetem Korn entgegenbrachte, woraus die Gelehrten schließen wollen, letzteres seien die gepulverten Früchte des Kaffeebaumes gewesen. Sie mögen sich aber irren, denn das in der Bibel vorkommende Wort „Kali" bedeutet nicht Kaffee, sondern eine Art Erbsen, welche in Syrien und Palästina seit uralten Zeiten heimisch sind und an Geschmack und Größe mit den in Europa vorkommenden verglichen werden können. Nach Schew werden in der Berberei die Kichererbsen, Cicer arictinum, nachdem sie geröstet sind, vielfach als Kaffee gebraucht und Lebleby genannt, ein Wort, welches mit den bei den Hebräern üblichen Worte gleichbedeutend sein soll.

Auch den alten Griechen sind die Samenkerne des Kaffeebaumes jedenfalls bekannt gewesen. Schon Homer soll den Kaffee unter dem Namen Nepenthes als eines die Schwermuth vertreibenden Mittels, dessen sich Helena bediente, gedacht haben. Es ist jedoch eher anzunehmen, daß dieses Mittel „Opium" gewesen ist, welches bekanntlich in geringen Dosen genommen, eine Art Entzücken hervorbringt.

Größere Wahrscheinlichkeit hat die Annahme, daß die wilden Gallahorden in ihrem Vaterlande Abyssinien die Samenkerne des Kaffeebaumes rösteten und mit Butter zusammengeknetet auf ihren Streifzügen als Nahrungsmittel gebraucht haben. Unmöglich konnten sie einen solchen Gebrauch von den Arabern gelernt haben und darf man wohl annehmen, daß das unbekannten afrikanischen Räuberhorden als Genußmittel dienende Getränk von Abyssinien aus seinen Weg über die ganze civilisirte Welt angetreten hat.

Der Maronit Faustus Noironus brachte zuerst die arabische Mythe, daß die Ziegen eines Derwisches in Yemen die Entdeckung gemacht, daß

Digitized by Google

der Genuß der Blätter, Blüthen und Früchte des Kaffeestrauches Lebhaftigkeit und Munterkeit hervorrufe, und daß, nachdem der Derwisch diese Bemerkung an den Thieren gemacht, auch er von den Früchten genossen und an sich darauf eine auffallende Fröhlichkeit und Geschwätzigkeit bemerkt habe, welchen Sachverhalt Noironus in seiner Denkschrift „De saluberrima potione Cahve sive Caffee, Romae 1691, mittheilt. Wahrscheinlich erfanden die Araber diese Fabel, um entweder den Ursprung des Kaffee nach Arabien zu verlegen, oder durch Hervorhebung der besonderen Wirkungen desselben, die Käufer anzulocken und den Genuß ihrer Waare allgemeiner zu machen.

Es ist bekannt, daß die Kultur des Kaffeestrauches oder Baumes, welche allerdings erst viel später in Yemen eingeführt wurde, diesem Lande jetzt viel Gewinn bringt und daß, entgegen den Erzählungen der Araber, man ihn auch in der ersten Zeit des Muhamedanismus nicht erwähnt findet. Bruce [1]) sagt: „die Bewohner rösten die Samen, zerstoßen sie zu Pulver und mischen dann Fett darunter um dem Pulver Festigkeit zu geben; eine geringe Menge auf diese Art zubereiteter Masse genügt zu ihrer Erhaltung während mehrtägigen Märschen.“ Reynier glaubt, daß dieser Gebrauch bei den Individuen derjenigen Völkerschaften vorgekommen sei, welche mit den Einfällen der Aethiopier nach dem Yemen gelangten, sich dort niederließen und den Baum einführten. Im Anfange beschränkte sich der Gebrauch der Kaffeebohnen auf deren Familien, später, als Muhammed den Genuß geistiger Getränke, wenn auch nicht geradezu verbot, doch davon abrieth, erzeugte vielleicht dieses Verbot den Gedanken diese Getränke durch Kaffeeaufguß zu ersetzen, welche Sitte sich allmählich den Ländern, in welchen der Islam eingeführt wurde, mittheilte. Reynier stellt dies zwar nur als Vermuthung auf, die aber viel Wahrscheinlichkeit für sich hat, da die arabischen Schriftsteller uns über den ersten Gebrauch des Kaffee kein Licht geben, sondern nur über seine spätere Verbreitung einige Einzelheiten mittheilen [2]).

Nach Volz, Beiträgen, erhielt sich unter den Persern die Sage, daß der Kaffeeaufguß dem Propheten Muhammed in einer Krankheit vom Engel

---

[1]) Bruce, Voyage L. 3 vie de Socinios L. 6 ch 12 et append. art. Ensété. Diese nährende Eigenschaft des Kaffee scheint gewiß zu sein; Reynier sah öfter in Oberägypten Soldaten, welche dem Kaffee den Vorzug vor ihrer Ration gaben, wenn sie starke Märsche zu machen hatten, weil sie wußten, daß er nahrhaft sein.

[2]) Herbelst, Bibl. oriental. art. Cahuah.

Digitized by Google

Gabriel gereicht worden sei, von welcher Zeit ab das Getränk bei den Anhängern Muhammeds in Aufnahme gekommen sein soll.

## Das arabische Manuskript in der Bibliothek zu Paris erzählt vom Kaffee.

Das in der Bibliothek zu Paris befindliche Manuskript hat Abdalcader Muhammed Alanzari, Algeziri Alhambäli, d. h. Knecht Gottes ein Sohn Muhammed, bürtig von Medina, geboren zu Gehir, von der Sekte Hambal zum Verfasser und erzählt vom Kaffee[1]). Galland[2]) übersetzte den Titel dieses Buches in folgender Weise: Ce qui l'on doit croire de plus précis et de plus sincere tochant le Café; savoir, s'il est permis aux Musulmans d'en user, auf Deutsch etwa: Was eigentlich und sicher vom Kaffee zu halten sei: verstehe ob es den Muselmännern erlaubt sei, sich dessen zu bedienen.

Der genannte Autor Abdalcader Muhammed Alanzari hat in Aegypten im Jahre 996 der Hegira oder 1587 n. Chr. geschrieben und was er vom Ursprunge und der Aufnahme des Kaffee anführt, hat er zugestandenermaßen dem Schehaleddin Ben Abdalgaffar Almalecki entnommen, welcher lange zuvor von dieser Materie geschrieben hatte „und dem man, sagt La Roque, um so viel eher zutrauen und glauben soll, weil er um die Zeit gelebt, in welcher der Kaffee aufgekommen sein mag und von welcher wir nun reden wollen".

„Gemaleddin Abon Abdallah Muhammed Benfaid, mit dem Zunamen Aldhablani, weil er zu Dhaban, einer Stadt im glücklichen Arabien geboren, war Mufti zu Aden, so eine berühmte Stadt und Hafen dieses Landes ist, mitten im X. Seculo der Hegira (im 14. n. Chr.) und überkam eine Gelegenheit nach Persien zu reisen, wo er einige Landsleute antraf, welche sich des Kaffee als Arznei bedienten." Daraus wollen einige den Schluß ziehen, daß der Gebrauch des Kaffee in Persien älter als in Arabien sei, was aber nicht aus obiger Erzählung folgt, denn Gemaleddin sah ja nicht Perser, sondern Landsleute, Araber Kaffee trinken, welche ja auch diesen Gebrauch mit aus Arabien nach Persien gebracht haben konnten. Auch Rhases und Avicenna erwähnen einer Frucht unter dem Namen Bunchun und besprechen deren medicinische Eigen-

---

[1]) Ein Abdruck dieses Manuskriptes befindet sich auf der Universitäts-Bibliothek zu Leipzig, und hat diesen der Verfasser dieses benutzt.

[2]) La Roque, gründliche und sichere Nachricht vom Kaffee und Kaffeebaume, aus Briefen des Monsieur de Merveille, Leipzig 1717.

Digitized by Google

schaften, daher man wohl annehmen darf, daß sie das Bunn oder die Kaffeebohnen der Araber darunter verstanden.

„Als nun", fährt der Erzähler im oben erwähnten Manuskripte fort, „Gemaleddin nach seiner Rückkehr aus Persien in eine Krankheit verfiel, erinnerte er sich des Getränkes, genoß dasselbe und wurde hergestellt. Später, nach seinem Eintritt in den Orden der Sophis (Anhänger der beschaulichen Philosophie) führte er bei diesen den Gebrauch des Kaffee ein, welche ihn als schlafverscheuchendes und rüstig erhaltendes Mittel bei ihren Nachtwachen gebrauchten. Bald folgten die Gelehrten in Aden ihrem Beispiele, um sich mehr bei ihren geistigen Arbeiten zu beleben und zu kräftigen. Einen besonderen Scharfsinn in der Bereitung dieses Getränkes bewiesen besonders die arabischen Mönche, welche ihn entweder aus der saftigen Hülle des Kaffeekernes oder aus diesem selbst bereiteten; der Geschmack mußte etwas bitter sein und er hieß dann in der Sprache seiner Kenner Mohakke matal istiva. Nach den Regeln raffinirter Kaffeetrinker mußte ein Glas frisches Wasser seinem Genusse vorangehen und den Beschluß desselben bilden, eine Erfindung, welche die verewigende Geschichte dem Tadsch-eddin-Abd-al-wahat, den Yakus Mekki Maleki, oder Gouverneur von Hedschas zuschreibt."

„Bald breitete das Getränk seine Herrschaft von Aden über ganz Arabien aus, nicht allein drang es in die Wohnungen gewöhnlicher Menschen, sondern sogar in die Moscheen und die Fakire (Bettelmönche) nahmen es als integrirenden Theil in ihren Ordensstatuten auf. Kamen sie Montags und Freitags in der Moschee zusammen, so wurde in ihrer Mitte neben ihrem Scheik ein großer, mit den aromatischen Fluthen eines Kaffeesee's angefüllter Kessel gestellt, neben welchem ein großer Schöpfbecher lag, mit welchem der Scheik von Zeit zu Zeit Kaffee schöpfte und diesen, nachdem er getrunken, dem zu seiner Rechten sitzenden Fakir reichte, welcher denselben bei den übrigen Fakiren die Runde machen ließ, damit auch diese die müde gesungenen Lebensgeister dadurch anregen konnten. Auch die ihren Uebungen beiwohnenden Muselmänner erhielten ihren Antheil von dem Göttertrank."

Weiter führt Dschemaleddin an „es habe sich jedermann beim Café so wohl befunden, daß man einen anderen Trank ganz auf die Seite gesetzt, den man doch sonst in Aden gebraucht, und welcher mit den Blättern eines gewissen Krautes, Cat genannt, zugerichtet war."

„Dies ist der erste Anfang und Ursprung des so großen Gebrauches des Kaffee, dessen Urheber der Mufti Gemaleddin gewesen, ein verständiger und angesehener Mann, der dessen Vortrefflichkeit vor allen anderen wohl erkannt, und sich unterfangen, denselben bei Jedermann beliebt zu

Digitized by Google

machen, worinnen ihn auch ein vornehmer Doktor, Namens Mohammed Alhadrami, gebürtig von Hadramaut, der Hauptstadt einer Landschaft gl. Namens im glücklichen Arabien, getreulich beigestanden".

„Man möchte sagen", heißt es in dem erwähnten Manuskript, „daß vor dieser Zeit der Kaffee ganz verborgen oder auch gar wenig in Gebrauch gewesen, selbst in Arabien, wo diese Frucht doch sonsten wächst. In Persien hat man desgleichen wenig gewußt wie er zubereitet wird. Allein in Aethiopien ist, nach dem Zeugnis arabischer Autoren der Kaffee vor undenklichen Zeiten gebraucht worden."

## Der Kaffee wandert von Aden nach Mekka.

Nachdem der Kaffee in der angeführten Weise in Aden aufgenommen worden, sich auch ohne Hindernis beständig dort erhalten hatte, gerieth er auch in die nächstgelegenen Orte und zu Ende des 9. Jahrhunderts der Hegira nach Mekka, wo er anfänglich, wie zu Aden, von den Derwischen in dem berühmten Tempel dieser Stadt und in gleicher Absicht, wie sie der Mufti zu Aden gehabt, des Nachts beim Gottesdienste gebraucht wurde. Sonst war dieser Kaffee nicht von der Bohne, sondern von der Hülse des Fruchtkernes des Baumes Bunn, welcher aus dem glücklichen Arabien nach Mekka geführt wurde, bereitet. Mekka liegt nämlich nicht im glücklichen Arabien, sondern in einer besonderen Provinz Arabiens [1]), welche von einigen Tchamah, von anderen Hegiar genannt wird.

Die Bewohner von Mekka fanden das Getränk ganz nach ihrem Sinn, so daß sie sich wenig um ihre Geistlichen und Gelehrten, welche man mit Recht die ersten Urheber nennen möchte, kümmerten, sondern dasselbe in Schwung und allgemeinen Gebrauch brachten, so daß es auch öffentlich in den Kaffeehäusern verkauft wurde, in welchen sie sich unter dem Vorwande die Zeit vergnüglich zu verbringen, Schach und Maucalah zu spielen, versammelten; es wurde gesungen und auf allerlei Instrumenten gespielt, welches alles Dinge sind die eifrige und strenge Muselmänner nicht wohl vertragen können, daher es auch später nicht an Unruhen fehlte.

## Der Kaffee kommt nach Medina und weiter in Arabien, endlich auch nach Aegypten.

Indessen, so fährt La Roque fort, gerieth der Kaffee von Mekka auch in andere arabische Städte, besonders nach Medina und zum ersten Male

[1]) La Roque a. a. O.

Digitized by Google

von da nach Aegypten, und zwar nach Groß-Cairo, wo er von den Derwischen von Yemen her eingeführt wurde, welche in besagter Stadt ihr Quartier hatten und in ihrer Moschee Kaffee gebrauchten, wenn sie sich des Nachts dort länger in Gebet aufhalten wollten. Sie hielten ihn in einem großen Geschirr von rother Erde und empfingen ihn mit besonderer Ehrerbietung aus der Hand ihres Superiors, der ihnen denselben selbst in die Tassen einschenkte.

Dies geschah im 10. Jahrhundert der Hegira und im 14. Jahrhundert n. Chr. und wurde von vielen andächtigen Leuten in Cairo bald nachgethan, deren Exempel sodann die Studirenden befolgten und endlich sogar viele andere Leute, so daß der Kaffee in dieser großen Stadt eben so gemein wurde wie in Aden, Medina, Mekka und anderen Orten in Arabien.

Von Tag zu Tag nahm dieser so große Gebrauch des Kaffee, ohne den geringsten Einspruch zu finden, zu bis zum Jahr 917 der Hegira oder 1511 n. Chr., welches Jahr für dieses Getränk fatal und widrig war, denn es wurde in ihm dasselbe zum ersten Male ganz und gar verdammt. Die Sache erzählt La Roque folgendermaßen:

### Der Kaffee ist Ursache des Streites in Mekka, wo er als der Religion zuwider verdammt wird.

„Chair Bey, Gouverneur des ägyptischen Sultans, hatte noch nichts vom Kaffee vernommen, noch wie dieser gebraucht werden mußte. Als er nun eines Tages vom Abendgebete gehen wollte, ärgerte er sich nicht wenig, wie er in einem Winkel des Tempels eine Gesellschaft Kaffeetrinker erblickte, welche sich bereiteten die Nacht im Gebete zu verbringen. Er glaubte, daß sie Wein tränken und entsetzte sich darüber, obgleich man ihm sagte, welcher Beschaffenheit das Getränk, wozu es dienlich und wie gebräuchlich es zu Mekka sei, desgleichen wie lustig man sich in den Häusern macht, in welchen es verkauft werde. Er glaubte aber fast, der Kaffee müsse trunken machen, oder doch wenigstens zu solchen Dingen, welche gegen das Gesetz seien, Veranlassung geben. Zu dieser Ansicht brachten ihn namentlich zwei Perser, Nurredin Achmed Adschemi Kaserimi (d. h. Licht des Glaubens) und Alladin Ali (d. i. Stütze des Glaubens) gewöhnlich Hekimani, d. i. die Gebrüder Doktoren, genannt. Wohlerfahren in den Künsten der Logik und Rhetorik, bewandert in einigen Zweigen der Medicin, suchten sie sich unter den Gelehrten einen Rang und durch einen juristischen Gewaltstreich ihren Namen Ruhm und Ansehen zu geben. Zu diesem Behufe stellten sie dem Gouverneur auf sein Befragen vor, der Kaffee sei als ein Surrogat des Weines durch den Koran verboten, er sei der Gesundheit

Digitized by Google

und der Gemüthsruhe der Gläubigen schädlich, seit seiner Einführung seien die Moscheen öde und leer, dagegen die Kaffeemärkte gefüllt; kurz sie wendeten alle Mittel an, die Gewissenhaftigkeit des Emirs aufzustacheln, was ihnen am besten dadurch gelang, daß sie demselben einredeten, er werde sich durch Aufhebung des Gebrauches des Kaffee's für dieses, wie für das Leben jenseits unsterbliche Verdienste erringen. Solchen Gründen konnte der Emir nicht widerstehen, er schrieb daher eine Versammlung von Medicinern, Rechts- und Gottesgelehrten in Yemen aus, deren Entscheidung lange in Ungewißheit blieb. Die Doktoren stimmten für eine Reformation in den Kaffeehäusern, weil der Kaffee der reinen muhammedanischen Lehre zuwider liefe; wegen des Kaffee selbst meinten sie, müsse man zum wenigsten untersuchen, ob derselbe dem Gemüth oder dem Leibe Schaden bringe, und ob er Ursache sei, daß dergleichen angezogene Unordnungen verübt werden, in welchem Falle es genügen würde, solche Kaffeehäuser zu schließen.

Die beiden Perser, oder Gebrüder Doktoren, wurden von Neuem zur Berathung gezogen und versicherten der Versammlung, daß der Bunn von den Hülsen, welcher zur Bereitung des Kaffee gebraucht werde, kalt und trocken und daher der Gesundheit schädlich sei.

Ein Doktor aus der Versammlung gab ihnen darauf zur Antwort, daß der alte ehrenwerthe arabische Arzt Bengiazlah[1]) in seinem Buche von den medicamentis simplicibus und alimentis geschrieben habe, Bunn kochte und verzehre das Pflegma, könnte deßhalb unmöglich nicht die von ihnen ihm zugelegte Beschaffenheit haben. Die beiden Perser aber behaupteten ihre Ansicht und sagten, dieser Doktor habe von dem Baum, wovon jetzt die Rede sei, niemals etwas gehört, sondern von einem ganz anderen Gewächse gleichen Namens, das aber gar andere Kraft und Wirkung habe; sie gaben sich nicht einmal die Mühe dies zu beweisen, sondern warfen sich als Casuisten auf und als Leute, welche auch Gewissensfragen zu entscheiden wußten. Sie behaupteten, wenn ja der Baum unter diejenigen Dinge gerechnet werden sollte, welche an und für sich weder bös noch gut, dessentwegen es auch jedermann frei stehe, sich deren nach Belieben zu bedienen, so würde es doch das sicherste und beste für die Muselmänner sein, daß er für etwas Unerlaubtes erachtet werde, sobald er Ursache und Gelegenheit zur Einführung verbotener Dinge gebe.

Diesem Urtheile fügten die anderen alle ihre Stimme bei, ja es versicherten ihrer viele, entweder aus vorgefaßtem Wahn oder durch falschen Eifer getrieben, daß ihnen der Kaffee den Kopf ganz wüst gemacht habe,

---

[1]) Bengiazlah war ein berühmter Arzt zu Begdad, der gleichzeitig mit Avicenna lebte und im Jahre 493 der Hegira starb.

Digitized by Google

ja einer behauptete sogar, daß der Kaffee eben so wie der Wein berausche, worüber sich die ganze Gesellschaft lustig machte, denn der, welcher dieses Urtheil abgab, mußte selbst Wein getrunken haben, worüber er dann auch befragt, eine bejahende Antwort gab und sich selbst zu der für dieses Vergehen bestimmten Prügelstrafe verdammte.

Ein einziger Mufti von Mekka, ein des Gesetzes und Rechtes kundiger Mann, vertheidigte den Kaffe auf das Wärmste, konnte aber nichts erreichen, da die Versammlung sich gegen den Kaffee ausgesprochen und der Gouverneur sich von seinem Imam hatte bereden lassen, das Verdammungsurtheil über denselben auszusprechen, nach welchem nicht nur der Gebrauch des Kaffee im Inneren der Häuser, wie auf öffentlichen Plätzen untersagt, sondern auch der Verkauf des rohen Kaffee's verboten, Haussuchungen vorgenommen, die das Verbot übertretenden Kaufleute bestraft, der bei ihnen gefundene Kaffee auf öffentlichen Plätzen in großen Haufen verbrannt und nach diesen Gewaltstreichen folgender Bericht an den Sultan Kansu Gauri nach Cairo mit der Anfrage gesendet wurde, wie man sich im Verlaufe der Sache zu verhalten habe.

## Bericht des Emirs Chair Beg Mimar von Mekka an den Sultan Abunasar Kansu Gauri in Cairo wegen des Kaffee.

Der Bericht lautete:

„Ein die Religion nahe berührender Gegenstand hat die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Da Gott unseren Herrn Abunaser Kansu Gauri zum Diener der beiden heiligen Städte bestellt hat, dieser den hochgeehrten Chair Beg Mimar zum Muthesis von Mekka und zum Befehlshaber seiner Sklaven, welche diese Stadt bewohnen, gemacht, so höre er, was ihm in der Nacht vom Freitag den 23. des Rebil-Ewwil 917 (= 1511 n. Chr.) begegnete. Nachdem er das letzte Abendgebet mit dem versammelten Volke in der Moschee verrichtet, umkreiste er die heilige Ka-abe (Kapelle Muhammeds) mit gewohnter Andacht, küßte zu Anfang und zu Ende den schwarzen Stein, hielt sinnend beim Multezem (Theil der Ka-abe, zwischen dem schwarzen Stein und dem Thore) an und betete dort die heiligen Gebete des Rikas, trank endlich aus dem Brunnen Zemzem [1]) (ein

[1]) Der Brunnen Zemzem ist nach Angaben der Muselmänner derjenige Ort, den Gott der Hagar und ihrem Sohn Ismael zum Besten in der Wüste erscheinen ließ, nachdem Abraham sie sammt ihrem Sohne vertrieben hatte. Er ist im Umfange des Tempels von Mekka, die Muhammedaner trinken das Wasser der Quelle aus Andacht und schreiben ihm große Kräfte zu.

Digitized by Google

Mineralwasser enthaltender Brunnen) und verließ nach wieder verrichtetem Gebete die heilige Moschee, um nach Hause zurückzukehren. Auf dem Rückwege bemerkte er eine Anzahl um ein Feuer sitzender Personen, welche sich unter dem Vorwande, zu Ehren des Propheten ein Fest zu feiern, versammelt hatten. Sie löschten das Feuer und die Fackeln beim Herannahen des Emirs, wodurch dessen Verdacht erregt und Leute von ihm abgesendet wurden, um das Nähere zu erkundschaften; sie brachten die Nachricht, daß dort ein Becher mit Kaffee in der Runde herumgereicht werde. Der Emir bezeugte darüber seine Unzufriedenheit, um so mehr, da die von ihm bekleidete Würde eines Muthesib's, Ordnung und Verhütung alles Gesetzwidrigen erheische. Auf weitere Erkundigung erfuhr er, daß dieser Kaffee in Schankhäusern bereitet und verkauft werde, daß sich Männer und Frauen in diesen versammeln, um die Gäste mit Musik zu unterhalten, daß die Besucher Schach, Maucalah und andere Spiele um Geld spielten und viele andere gesetzwidrige Dinge begingen. Diese Nachrichten erregten des Emirs höchste Unzufriedenheit, er erinnerte sich der hohen Worte: „Wenn Jemand unter Euch eine schlechte Handlung begehen sieht, so soll er sie verhindern mit der Hand, wenn so nicht mit der Zunge, vermags auch da nicht, also mit dem Herzen". Dieses Spruches eingedenk, bezeugte er der Gesellschaft seine Unzufriedenheit und hieß sie aus einander gehen. Am nächsten Morgen berief er die Richter des Islam und die großen Gelehrten aus der Sekte der Schafetten, Hanefiten und Abu-Maleks. Alle stimmten gegen den Kaffee, überließen aber die Entscheidung den Gebrüder Doktoren, den Repräsentanten der medicinischen Fakultät. Diese antworteten: Die Substanz des Bunnis (Kaffee's) sei trockener und kalter Natur und der Gesundheit nur wohlkonstituirter Personen zuträglich, und da sie zudem nur Anlaß zu gesetzwidrigen Handlungen gebe, so sei sie schon deßhalb zu verbieten. Auf diese Schlußberathung ließ der Emir Chair Beg eine Proklamation durch ganz Mekka ergehen und bekannt machen, daß es fortan verboten sei, Kaffee in Gesellschaften einzunehmen und daß man gegen die Widerspenstigen mit aller Strenge verfahren werde. Damit war die Sache beendigt und der Gang des Processes in die Protokolle der Verwaltung eingetragen. In der Frühe des Rebil-Ewwil 917. „Gott genügt uns, er ist bei uns mit seinem Schutze!"

Auf diesen Bericht erwartete der Emir eine sein Verfahren gutheißende Antwort; er fand sich aber in seinen Erwartungen getäuscht. Der Sultan antwortete:

Digitized by Google

### Antwort des Sultan Kansu Gauri.

„Nachdem wir uns bei Sachkundigen über den Kaffee befragt, erfuhren wir, daß er von Einigen wie Wein getrunken werde und sie ihm berauschende Ingredienzien beimischen. Aus diesem Grunde müßte aber auch das Wasser Zemzem verboten werden, da seinem Genuß (durch die in ihm enthaltene Kohlensäure) ähnliche Umstände begleiten, weßhalb der Befehl ergehe, den Genuß des Kaffee's wieder zu erlauben. Eure Doktoren — hieß es weiter — sind, sammt dem Emir, alle Esel! Unsere Aerzte und Schriftgelehrten in Cairo, deren Einsicht größer als die Eure ist, erklären den Kaffee als ein gesundes und erlaubtes Getränk, welches keinem Sohne des Propheten den Verlust des Himmels bringen wird."

### Kaffee in Mekka wieder eingeführt.

Wohl oder übel mußte der Gouverneur auch gegen Dank und Willen gehorsamen, und es blieb nicht dabei, daß er dem Volke zu Mekka diesen Gefallen erzeugen mußte. Der Nachfolger dieses scheinheiligen Gouverneurs und mohammedanischen Pharisäers ließ denselben, nachdem er den Befehl erhalten, ihn zur Verantwortung zu ziehen, ein Jahr später zu Tode peinigen. Um einem gleichen Uebel zu entgehen, ermordete sich sein Bruder selbst.

Der arabische Autor setzt hinzu, daß die beiden persischen Doktoren, welche die meiste Schuld am Verbote des Kaffee's trugen, ein gar übles Ende genommen hätten. Nachdem sie nämlich in Mekka, nachdem der Kaffeetrank dort wieder erlaubt war, verachtet wurden, begaben sie sich nach Cairo, wo sie überwiesen wurden, daß sie gegen des Kaisers Selim I Person, welcher, Aegypten zu bekriegen, angekommen war, gar böse Dinge vorgehabt, weßhalb sie auf dessen Befehl getödtet wurden.

Seit der Gebrauch des Kaffee's wieder geduldet wurde, hat derselbe bis 1524 nichts widriges mehr erfahren; in dem genannten Jahre aber ließ der Cadi und Oberrichter in der Stadt alle Kaffeehäuser schließen, verwehrte aber niemanden in seiner Wohnung solchen zu trinken; unter seinem Nachfolger aber wurden die Kaffeehäuser wieder geöffnet. Wohl ist es wahr, daß im 950. Jahre der Hegira (= 1542 n. Chr.) ein Befehl Soliman des Großen durch die Karawane von Damaskus ankam, welcher die Bestimmung hatte, das Trinken des Kaffee zu verbieten; allein dieser Befehl wurde schlecht befolgt, weil man bald in Erfahrung brachte, daß er in Uebereilung und nur auf Anhalten einer gewissen Dame am Hofe, die



Digitized by Google

sich wegen dieses Getränkes in ihrem Gewissen beschwert fühlte, ertheilt worden sei.

Damit war in Arabien der Kampf gegen den Kaffee beendigt und blieb dieser Sieger. Aber der Haß zwischen den Strenggläubigen und Freigläubigen glimmte fort, und fanatische Muftis schürten denselben und schlenderten von den Kanzeln ohnmächtige Flüche gegen den Kaffee, ohne aber dessen Ausbreitung ein Ziel setzen zu können, bis endlich auch sie ihre Forderungen menschlicher stimmend, sich zu seinen Anhängern bekannten. Sie droheten in ihrem religiösen Eifer sogar den Anhängern des Kaffee's damit, daß diese am Tage des Gerichtes mit einem der schwärzesten Schwärze des Kaffee's gleichem Gesichte erstehen sollten; eine Drohung, welche, wenn unsere civilisirten Damen zu Gericht gesessen, vielleicht dem Kaffee den Todesstoß versetzt hätte; für die nichts weniger als eitlen arabischen Kaffeefreunde und Freundinnen galt diese Drohung, Allah sei es geklagt, nichts.

Noch heute wird in Arabien vorzugsweise Kaffee getrunken, alle Geschäfte werden mit ihm begonnen und beendigt. Steht der Araber mit den Worten Elhando lilah vom Eßtische auf, so trinkt er seine Schale Kaffee; dem besuchenden Fremden kredenzt er den stärksten Kaffee ohne Zucker und Milch, nebst Zuckerwerk, Katknospen und Taback. Will er einen vergnügten Tag haben, so geht er in das Kaffeehaus um, auf Matten und Teppichen ausgestreckt, sich philosophischen Betrachtungen hinzugeben, oder Schach zu spielen, oder auch den Erzählungen der, von den Kaffeewirthen engagirten Troubadours zu lauschen, durch welche er sich in süße Vergessenheit einlullen läßt.

Gemaleddin oder Dschemaleddin hatte vor seinem 1459 erfolgten Tode noch die Freude, das Aufblühen des durch die Kaffeekultur hervorgerufenen Handels von Aden, dem Hauptstapelplatze des Kaffee's, zu sehen. Von hier aus mag sich das Getränk nach Mekka (1567) und nach dem übrigen Arabien verbreitet haben, und schon vorher, nach der Eroberung von Aegypten durch Sultan Selim (1517) nach der europäischen Türkei gekommen sein. Konstantinopel besaß schon 1560 eine Menge Kaffeehäuser.

## Zank wegen des Kaffee's in Groß-Cairo.

Aber auch Cairo hatte seinen Zank und Unruhe wegen des Kaffee zu tragen. Im Jahre 1523, also im 930. der Hegira, kam es nämlich einem gar zu gewissenhaften Lehrer in den Kopf, folgende Frage zu stellen: Was bedünket Euch von dem Getränke, welches Kaffee genannt, und welches bei Gesellschaft gebraucht wird, in der Meinung,

Digitized by Google

es gehöre unter diejenigen Dinge, die einer frei nach Belieben brauchen mag, da es doch Anlaß giebt zu allerhand Unordnungen, die es im Kopfe zu erregen pflegt und der Gesundheit nachtheilig sein dürfte? ist es erlaubt oder verboten? Allein keiner seiner Mitbrüder war gleicher Meinung, indem kund und offenbar, daß der Kaffee durchaus nicht solche Eigenschaften habe wie er ihm beilegen wollte, woher es kam, daß dem überall angenommenen Gebrauch des Kaffee nicht der geringste Stoß versetzt wurde.

Dagegen schmälte etwa 10 Jahre später ein Pfaffe den Kaffee derart, indem er behauptete, derselbe sei durch das Gesetz verboten, und die, welche denselben gebrauchten, seien keine rechtschaffenen Muselmänner. Eine Rotte seiner Zuhörer überfiel, als sie aus der Moschee kamen, die Kaffeehäuser, zerschlug alles Kaffeegeschirr und spielten denen, welche sich in diesen befanden, übel mit. Darüber entstanden in der Stadt zwei Parteien, von denen die eine behauptete, der Kaffee sei durch das Gesetz verboten, was die andere Partei verneinte. Die zusammengerufenen Doktoren und Lehrer sprachen sich aber zu Gunsten des Kaffee aus und riethen dem ungemessenen Eifer der Andächtigen und der Unbescheidenheit der ungelehrten Pfaffen Einhalt zu thun. Der vorsitzende Richter ließ in Folge dessen sofort der ganzen Gesellschaft Kaffee vorsetzen, durch welches Beispiel die Gemüther beruhigt wurden.

Vier Jahre nach dem eben erzählten Vorfall fand ein Polizeibeamter einige Personen, zur Zeit des Ramadan, des Nachts in einem Kaffeehause, ließ dieselben in das Gefängnis bringen und am folgenden Tage einem jeden derselben hundert Prügelstreiche auf die Fußsohlen geben, weil sie öffentlich und zu einer unstatthaften Zeit Kaffee gebraucht hatten.

Nachdem dies Alles des Kaffee's halber geschehen, behielten die Allergewissenhaftesten nur noch eine gar elende Ursache übrig, weßhalb er verworfen werden sollte; diese Ursache war nämlich, weil man den Kaffee in Gesellschaft oder aber bei anderen Versammlungen wie Wein zu brauchen pflege. Allein auch diesen wurde der Mund sofort mit Mohammeds Exempel gestopft, welcher ebenfalls in Gesellschaft seiner guten Freunde auf gleiche Weise, wie man jetzt Kaffee trinke, Milch getrunken habe.

## Der Kaffee kommt nach Konstantinopel.

Nachdem der Kaffee seine Reise durch Syrien und Aegypten gemacht und alle großen Städte dieser Länder besucht, sich auch in ihnen niedergelassen hatte, gelangte er auch nach Konstantinopel, was der türkische Poet



Digitized by Google

Beligbi in einem über den Kaffee aufgestellten Sonnet bezeugt, das in französischer Sprache folgendermaßen lautet:

A Damas, Alep, au grand Caire,
Il s'est promené tour à tour,
Ce doux fruit, qui fournit, une boisson si chere
Avant pu de venir triompher à la Cour.
Lá ce seditieux, perturbateur du monde,
A par sa vertu sans seconde,
Supplanté tous les vins depuis cet heureux jour,

oder in deutsche Sprache übersetzt:

Die angenehme Frucht, so wir uns ausersehen,
Die uns so guten Trank für unsre Mäuler giebt,
Ist zu Cair, Alepp und Damas erst gewesen,
Eh' sie der türkische Hof zu seiner Lust beliebt.
Dir, Störerin der Ruh, der nichts an Kraft zu gleichen,
Dir müssen seit der Zeit die besten Weine weichen.

Man sieht, daß der türkische Poet den Kaffee als einen Friedensstörer und Unruhstifter behandelt, in Hinsicht des seinetwegen in Mekka und Cairo entstandenen Unfriedens, wie auch, daß er später in Konstantinopel solchen Unfug angestiftet hat, wie ihn ein anderer türkischer Historiker, Picheveli, gebürtig aus Pichivi, einer Stadt in Ungarn, erzählt. Dieser Picheveli war einer der drei Desterdaren oder Groß-Schatzmeister des Reiches, welcher die Geschichte Soliman's und seiner Nachfolger bis auf den Tod Amurath IV, welcher den Persern Bagdad wieder abgenommen, schrieb.

Im 962. Jahre der Hegira und dem 1554 n. Chr. hatte man zu Konstantinopel weder vom Kaffee, noch von einem Orte, wo man solchen verkaufte, etwas vernommen. Das Wenige was man von ihm gehört, war, daß eine Sultanin den Gebrauch des Kaffee in Mekka, zu Folge eines Berichtes von Pilgerinnen und anderen Leuten, welche oft in Syrien und Aegypten gewesen, abgeschafft wissen wollte.

### In Konstantinopel werden die ersten Kaffeehäuser errichtet.

Nach dem Berichte eines türkischen Geschichtsschreibers kam im Jahr 962 der Hegira ein Schelm, Namens Hakem, aus Aleppo, und ein Schöngeist Namens Schems, aus Damaskus nach Konstantinopel, und errichteten Buden, in welchen sie Kaffee verkauften. Aus diesen Buden entstanden bald, mit dem nöthigen Komfort versehene Kaffeehäuser, in welchen nicht nur Priester, Richter, Gelehrte, Aerzte und Freunde guter Unterhaltung,

Digitized by Google

sondern auch solche, welche eine Anzahl guter Freunde bewirthen wollten, zusammenkamen; bald erhielten diese Häuser den Namen Marifet-Makteb, d. i. Schulen der Gelehrsamkeit. Alle Stellenjäger, Professoren und sonstige Personen, welche gerne der Ruhe genossen, ja sogar die Großen des Reiches kamen hier zusammen um sich zu erheitern und zu zerstreuen und mit wenig Kosten lustig machen zu können: denn die Tasse Kaffee kostete bloß einen Asper, ohngefähr 3 Pfennige unseres Geldes. Dergleichen Häuser und Zusammenkünfte wurden immer mehr, dahin kamen allerlei junge Leute, welche ihre Studien fast beendigt und Gerichts-Bestallungen antreten wollten, ferner Kadis und Richter ohne Dienst, welche sich in Konstantinopel aufhalten mußten und um ihre Wiedereinsetzung nachsuchten oder neue Bedienstungen verlangten. Endlich gingen sogar außer den Bedienten des Serails, die Paschas und Vornehmsten der Pforte dahin, wodurch das Ansehen der Kaffeehäuser außerordentlich gehoben wurde.

Während der Gebrauch der Kaffeehäuser am besten im Gange zu sein schien, traten nun auch hier die Feinde des Kaffee's auf, die Imams und Bedienten bei den Moscheen schlugen einen schrecklichen Lärm über ihn und eiferten gegen ihn, weil sie sich ganz allein und verlassen sahen, wogegen die Kaffeehäuser voller Leute waren, worüber die Derwische und andächtigen Leute murrten; endlich schmäheten auch die Pfaffen nicht allein auf den Kaffee, sondern wollten auch behaupten, derselbe sei schlechterdings durch das Gesetz verboten und sei es keine so große Sünde ein Weinhaus als ein Kaffeehaus zu besuchen. In den Moscheen wurde gegen den Kaffee gepredigt und endlich vereinigten sich nach lautem Geschrei und unnützem Gewäsch die frommen Leute mit einander, um dahin zu trachten, daß dieses Getränk öffentlich verworfen werde; sie wurden auch wirklich darüber einig, zu behaupten, der geröstete Kaffee sei eine Art Kohle, und alles was dieser ähnlich sei, sei durch das Gesetz verboten. Deßhalb setzten sie eine Urthelsfrage in allerbester Form auf, übergaben dieselbe dem Mufti und ersuchten ihn, solche seiner Pflicht gemäß bald zu entscheiden.

Dieses Haupt des Gesetzes nahm sich nicht sehr große Mühe, die Schwierigkeiten der Frage lange zu untersuchen, sondern gab sofort seinen Bescheid, wie er von den Andächtigen verlangt wurde, nämlich, daß der Kaffee, vermöge Mohammeds Gesetz, verboten sei. Der Mufti Ansehen ist dermaßen groß, daß niemanden erlaubt ist, einen von ihnen gegebenen Bescheid zu bezweifeln. Es wurden daher alle Kaffeehäuser sofort geschlossen und den Dienern der Polizei befohlen zu verhüten, daß kein Kaffee mehr getrunken werde, es sei auf welche Art dies auch immer geschehe. Feuersbrünste, vielleicht durch Unvorsichtigkeit der Tabackraucher in den Kaffeehäusern verursacht, bestärkten die Behörden in dem Vorsatze, den Kaffee-

Digitized by Google

unfug zu unterdrücken, ja Sultan Ahmed Chan verbot das Kaffeetrinken bei Todesstrafe, und Mufti Saud Effendi sprach ein Urtheil gegen dasselbe aus. Bekanntlich begehrt aber der Mensch gewöhnlich das gerade am meisten, was ihm untersagt ist, und so wurde auch das Verbot des Sultans wenig geachtet und satyrische Ausfälle auf dasselbe gemacht. Der Sultan seinerseits drang streng auf Ausführung seiner Befehle, er streifte selbst in der Stadt herum, und wo er Taback- oder Kaffeegeruch verspürte, ließ er Haussuchung vornehmen und brachte Tod und Verderben über jede Versammlung, welche sich am Kaffee zu erlaben suchte; jeden Morgen konnte man auf den Straßen die Leichen ermordeter Ungehorsamer sehen.

Der heimliche Gebrauch des Kaffee konnte aber trotz der Schärfe des Gesetzes nicht verwehrt werden, ob dasselbe auch unter Amurath III. wiederholt wurde. Man nahm sich des Kaffee zu lieb immer mehr Freiheit, zumal sich niemand einbilden wollte, daß er gegen die Religion sei; ja es erlaubten endlich die Polizeidiener, natürlich für Geld, daß er, allerdings nicht öffentlich, verkauft werde. Deßhalb gingen die Bewohner der Stadt an solche Orte, wo sie bei geschlossenen Thüren Kaffee trinken konnten, oder zu gewissen Kaufleuten, bei welchen sie in den hinteren Gewölben Kaffee tranken.

Es gab kein Haus, keine Familie in Konstantinopel, in welchem nicht wenigstens zwei Mal täglich Kaffee getrunken wurde. Man sah endlich ein, daß Verbote vergeblich waren, zog gelindere Saiten auf und nahm die Verdammungsurtheile zurück. Es bedurfte auch weiter nichts die öffentlichen Kaffeehäuser wieder in den vorigen Stand zu bringen. Es geschah, daß der neue Mufti, welcher nicht so gewissenhaft, aber verständiger war als sein Vorgänger, öffentlich bezeugte, daß der Kaffee keineswegs für eine Kohle angesehen und der aus ihm bereitete Trank durchaus nicht durch das Gesetz verboten sei, worauf die andächtigen Leute, die Pfaffen und der Mufti selbst, mit sammt den Gesetzverständigen den Kaffee fernerhin nicht mehr so verschrieen, sondern ihn dagegen selbst verbrauchten, welchem Beispiele durchgehends auch bei Hofe und in der Stadt gefolgt wurde.

In Folge dessen wurde die Zahl der Kaffeehäuser noch viel größer; dadurch wurden die Groß-Veziers zum Geize verleitet und zwar so, daß sie einen großen Theil ihres Einkommens von denselben herleiteten, indem sie sich eine besondere Gewalt über diese Häuser anmaßten und von einem jeden derselben pro Tag eine oder zwei Zechinen Tribut zu ziehen wußten. Trotzdem vermehrten sich diese Häuser von Tag zu Tag und durfte in ihnen die Tasse Kaffee nicht über einen Asper kosten, woraus leicht zu schließen, in welch großer Menge er vertilgt wurde.

Digitized by Google

## Der Groß-Vezier Kupruli läßt die öffentlichen Kaffeehäuser in Konstantinopel schließen.

Die sich in den Kaffeehäusern zusammen findenden Personen nahmen sich große Freiheiten, so daß der Groß-Vezier Kupruli, welcher von diesen Versammlungen üble Folgen befürchtete, dadurch veranlaßt wurde, während der Minderjährigkeit Mohammed IV. alle Kaffeehäuser, trotz des ihm daraus zufließenden bedeutenden Einkommens aufzuheben. Bevor er dieses ins Werk setzte, war er selbst inkognito in den vornehmsten derselben gewesen und hatte gehört, wie sich angesehene Personen über die Reichshändel mit einander beredet, die Staatsdiener durchgehechelt und ihr Gutdünken ohne Scheu auch über die wichtigsten Affairen äußerten. Auch in die Wirths- und Schenkhäuser hatte er sich verfügt und dort Leute angetroffen, welche gesungen, oder von ihren Liebeshändeln, oder ihren Heldenthaten geschwatzt. Das soeben Angeführte erzählte der Arzt des Monsieur le Comte du Toulouse, Namens d'Hermange, welcher später auch bei dem in der Schlacht bei Salankement gebliebenen Kupruli Arzt war.

Trotzdem die Kaffeehäuser abgeschafft waren, wurde in Konstantinopel noch viel Kaffee verbraucht, da man ihn auf den Märkten und Hauptstraßen in großen Kaffeetöpfen mit einer Glühpfanne darunter an die Vorübergehenden verkaufte.

Als sich der erwähnte Herr Galland S. 6 u. 7 in Konstantinopel befand, sind nicht mehr als 2 oder 3 Kaffeehäuser zu Galata, den Matrosen zu Gefallen geduldet worden, welche dorthin kamen, um eine Pfeife Taback zu schmauchen und eine Tasse Kaffee zu trinken. Im Uebrigen waren die Kaffeehäuser in den anderen Städten des türkischen Reiches nicht verboten, man traf sie überall, auch in den kleinsten Flecken. In Damaskus waren dieselben weit besser eingerichtet als anderswo und von gelehrten und vornehmen Leuten viel häufiger besucht.

Die Abschaffung der Kaffeehäuser in Konstantinopel hatte aber gerade einen, dem beabsichtigten, entgegengesetzten Erfolg. Es fand sich kein Haus oder Familie, sie mochte reich oder arm, türkisch oder griechisch, armenisch oder jüdisch, oder sonst von einer Nation sein, deren sich eine große Zahl in der Stadt befindet, welche des Tags über nicht wenigstens zweimal Kaffee tranken, ja, es brauchten ihn ihrer viele alle Stunden, da es Gebrauch ist, jedweden Kaffee zu präsentiren, der in eine Familie kommt, es wäre eine Unhöflichkeit dies zu unterlassen, sowie eine solche die Annahme

Digitized by Google

einer Tasse Kaffee abzulehnen. Daher ist es leicht erklärlich, daß man in Konstantinopel viele Leute findet, welche täglich 20 und mehr Tassen Kaffee trinken und sich darauf sehr wohl befinden.

Ein weiteres Privilegium des Kaffee ist nach Galland: daß er die Menschen, die der Gesellschaft wegen geboren sind, noch viel genauer mit einander verbindet, und daß er besonders das hervorbringt, daß die gegenseitig gegebenen Versicherungen desto aufrichtiger sind und mehr zu Herzen gehen, weil das Gemüth von keinem Dunst benebelt ist, daß man auch ihrer nicht so leicht vergißt, wie mehr als zu oft geschieht, wenn sie beim Weine gegeben sind.

Um auf den Vertrieb des Kaffee in Konstantinopel zurückzukommen, so wird man leicht begreifen, daß die dafür aufgewendeten Kosten groß sein müssen, indem sich dort wenig Familien befinden, bei denen im Verhältnis zum wenigsten nicht eben so viel auf Kaffee, wie in Paris auf Wein, verwendet wird. Man giebt in Konstantinopel, wie überhaupt an allen Orten der Levante denjenigen, welche einen Dienst geleistet, anstatt ein Trinkgeld, ein Kaffeegeld, welches dort Cahveh akchehsi genannt wird.

Nachdem wir nun gesehen, wie der Kaffee aus Aegypten über das Meer nach Konstantinopel und über das rothe Meer aus Arabien nach Aegypten gekommen, erzählt La Roque der Länge nach alles was den Einkauf des Kaffee's für die Familien betrifft; von den Leuten, welche ihn zu brennen oder zu rösten pflegen, und welche auch gehalten sind den Armeen in das Feld zu folgen. Er führt an, daß die Ehemänner schuldig waren ihren Frauen Kaffee zu gewähren, oder im anderen Fall, eine Ehescheidungsklage zu gewärtigen hatten. Ferner giebt er an, auf welche Art und Weise der Kaffee recht gut erhalten werden könne, und endlich spricht er von den beim Kochen desselben nöthigen Geräth. Weiter fügt er hinzu die Art der Zubereitung des Kaffee's, besonders in großen Häusern, in welchen ein besonderer Kaffeekoch gehalten werde, welcher nur Kaffee und nichts weiter zu kochen habe. Die Türken sagen auch in ihrer Sprache „den Kaffee trinken" nicht wie die Franzosen, welche „prendre du café, Kaffee nehmen oder brauchen" sagen. Weßwegen La Roque auch den türkischen Poeten Belighi zum Zeugen anruft. Aus folgenden Versen läßt sich ersehen, daß er auf einen Arzt stichelt, welcher den Gebrauch des Kaffee's verboten hatte. Nach Galland's französischer Uebersetzung lauten diese Verse:

Digitized by Google

Loin d'icy Censeur incommode,
Et docteur du nom seulement,
Qui juger sans discernement,
De cette agreable methode:
Tous vos discours superflus;
Que chacque jour malgré vous on s'attroupe,
Pour boire cet aimable jus;
Et qui ce soit coupe sur coupe,

zu Deutsch etwa:

O Tadler weiche weit von hier
Der Du dem Namen nach bei uns nur Doktor heißest,
Dein Urtheil vom Kaffee scheinet mir,
Als ob Du Dich dabei des Urtheils nicht befleißest:
Dein Schwatzen ist nur Ueberfluß,
Denn Du und Deine Schaar muß täglich Leute zählen,
Die Dir und selbger zum Verdruß,
Den höchstbeliebten Trank zu ihren Brauch erwählen.

Der Diener, welcher in den Häusern der türkischen Großen den Kaffee zubereitet und die Aufsicht über alles dazu gehörige führt, auch deßhalb, unferne von dem Saale, in welchem jedermann empfangen wird, sein besonderes Zimmer hat, heißt bei den Türken Kavehgi, Aufseher oder Diener des Kaffee. Im Harem giebt es verschiedene Kahvehgi Bachi, von welchen jeder 20 oder 30 Baltagis zu befehlen hat, die in verschiedenen Kaffeezimmern und Gemächern die Aufwartung haben. Treten diese Kaffeebereiter aus dem Dienste, so erhalten sie Aemter oder ein Stück Land, auch können sie Capigi Bachi werden.

Bei vornehmen Personen sind es die Itchoglans, die Kammerpagen oder Diener, welche den Kaffee aus der Hand des dazu bestimmten Dieners empfangen und auf das geringste Zeichen ihres Herrn, denselben der Gesellschaft mit ganz besonderer Höflichkeit, dem Herrn aber zuletzt überreichen; es müßte denn bei der Audienz, welche der Groß-Vezier ertheilt, sein, in welchem Fall der Kaffee dem Groß-Vezier und dem Gesandten zugleich präsentirt wird. Sollte aber der Groß-Vezier diesem oder jenem Gesandten Kaffee nicht präsentiren lassen, so ist dies ein Zeichen seines Verdrusses oder Mißvergnügens und ein Vorbote des bald darauf erfolgenden Bruches mit dem betreffenden Hofe.

Der Kaffee wird auf Präsentirtellern, welche gewöhnlich von Holz, mitunter auch von Silber sind, und auf welchen von jedem 15 bis 20 gewöhnlich porcellanene Tassen stehen, herumgereicht. Diese Tassen heißen

Digitized by Google

Finglans und sind etwa halb so groß wie unsere; sie sehen eher unseren Eierbechern ähnlich, sind aber innen vergoldet und außen fein bemalt, auch werden sie niemals ganz voll geschenkt, damit nicht nur kein Kaffee verschüttet werden möge, sondern auch, weil der Kaffee fast siedend heiß ist, man, um sich nicht zu verbrennen, die Tasse oder den Becher mit dem Daumen unten und mit den beiden vorderen Fingern oben halten kann, was die gewöhnliche Manier der Türken, die Tasse zu halten ist. Zucker in den Kaffee zu thun oder Backwerk dazu zu verzehren fällt keinem Türken ein, deßhalb weiß er auch nichts von einem Kaffeelöffel. Der Türke trinkt seinen Kaffee äußerst heiß und stark, er nennt dies ager caveh, mächtig starken Kaffee. Im Serail und bei den Großen wird zuweilen in jede Tasse Kaffee ein Tröpfchen Ambraessenz gemischt.

Noch im Jahre 1725 kamen neue Unruhen in Konstantinopel wegen des Kaffee vor. Ein Scheich predigte gegen denselben, worüber ein lebhafter Streit entstand, der damit endete, daß sich die Gelehrten ebenfalls für den Kaffee aussprachen und den Streit beilegten. Trotz der Verbreitung des Kaffeetrinkens in der Türkei suchte noch in den 1730er Jahren die Regierung zu verhindern, daß das Getränk zum allgemeinen Bedürfnis werde; sie verbot den Verkauf des Kaffee und erhob ihn sogar zum Monopol, dessen Pächter den Kaffee schon gestoßen verkaufen mußten. In Angora erhielt die Regierung jährlich 15 000 Piaster Pacht; die Stadt verbrauchte jährlich 80 000 Oka (100 = 127,840 kg), welche der Pächter mit 8 Piaster an- und mit 15 Piaster pro Oka verkaufte, wonach dieser, wenn man 2 Piaster pro Oka Unkosten rechnet, einen jährlichen Gewinn von 400 000 Piastern oder 80 000 Mark zog. Unter dem reformirenden Mahommed wurde das unter dem Volke so vielen Unwillen erregende Kaffeemonopol wieder abgeschafft. Dieser Monarch war auf die Beschränkung der Kaffeehäuser, besonders in Konstantinopel sehr bedacht, indem die dort zusammenkommenden Leute großen Einfluß auf die Gemüther des Volkes übten, die alten Gebräuche aufrecht zu erhalten suchten, die Neuerungen des Sultans als gottlos verschrieen und seinem ganzen Thun das schwärzeste Unheil prophezeiheten. Trotz dieses den Kaffeetrinkern angelegten Hemmschuhes befolgte niemand das Verbot des Kaffeetrinkens, sondern man gewöhnte sich mehr und mehr an das Getränk. „Ohne Kaffee kein Leben" sagt der Türke; will er seine Ehehälfte bei guter Laune erhalten und sie nicht zur Ehescheidung zwingen, so muß er stets einen Vorrath von Kaffee im Hause halten.

Auf dem Markte in Konstantinopel sind der Mocca, Domingo, Cuba und Brasil die beliebtesten Sorten. Der Verkauf des Mocca ist übrigens beschränkt und übersteigt kaum 60 000 Oka oder 767 088 kg. Bis zu

Digitized by Google

Anfang unseres Jahrhunderts wurde in der Türkei nur arabischer Kaffee getrunken. Nach Unterwerfung der Wahabiten, welche den Verkehr in Arabien unterbrochen hatten, wurde durch den Pascha von Aegypten ein hoher Zoll auf den Kaffee gelegt und die Türken dadurch veranlaßt, sich an den von den Ulemas als unrein erklärten amerikanischen Kaffee zu gewöhnen. Jetzt kann sich der Türke Moccakaffee nur aus Aegypten über Alexandrien verschaffen; kleine, grüne, volle, westindische Bohnen finden dort, ihrer Aehnlichkeit mit dem Mocca halber, den meisten Absatz. Kaffee gehört in der Türkei zu den wenigen Waaren, die zum Theil oder ganz gegen baares Geld oder doch nur auf sehr kurzen Kredit verkauft werden.

## Gebrauch des Kaffee in Afrika.

Es läßt sich nicht behaupten, daß der Kaffee in Afrika ein so nationales Getränk geworden, als bei den verschiedenen europäischen Völkern, und eigenthümlich gerade da, wo er am billigsten herzustellen, namentlich in Abyssinien scheint er am wenigsten in Gebrauch zu sein. Dort, wo der Kaffeestrauch wild wächst, von wo er zu Anfang des 15. Jahrhunderts nach Arabien verpflanzt wurde, ist, wie es scheint, der Samenkern und dessen Verwendung kaum unter den Bewohnern bekannt, denn der Abyssinier glaubt durch das Kaffeetrinken zu sündigen und nimmt an, dasselbe sei nur bei den Muhammedanern gebräuchlich.

Ueberall in Afrika wird der Kaffee ohne Milch getrunken; die Verwendung von Zucker als Zusatz zu demselben ist unbekannt, so wie es auch ungebräuchlich ist das Aufgußgetränk durchzuseihen, es zu filtriren oder es bloß durch einen Aufguß heißen Wassers darzustellen. Bei allen afrikanischen Völkern ist das „Kaffee machen“ nur eine decoctio, keine infusio, und wird Kaffee nur bei augenblicklichem Bedarf für eine, höchsten für drei bis vier Personen in kleinen Gefäßen gekocht und zwar auf folgende Art: aufs Feinste pulverisirter Kaffee wird in ein kleines, eisernes, mit kochend heißem Wasser gefülltes Gefäß gebracht, die Mischung einigemale über Kohlen aufgekocht und der Kaffee ist fertig. Die Kochgefäße sind so klein, daß, wenn z. B. nur für eine Person Kaffee bereitet wird, dasselbe auch kein größeres Quantum aufnehmen kann als eben für eine Person hinreichend ist.

Die angeführte Art der Kaffeebereitung ist in ganz Afrika, von Aegypten bis Marokko, von Tripolis bis nach Kuka gebräuchlich. Trotzdem daß Kaffee in allen diesen Ländern nur als Leckerei betrachtet wird, findet man doch in den größeren Orten Kaffeehäuser, höchstens aber erlaubt sich ein Scheich oder Kaid nomatisirender Stämme den Luxus einer täglichen Tasse

Digitized by Google

und kann man überhaupt sagen, daß die Kaffeebereitung nur nördlich vom Atlas gefunden wird. In den Oasen Tafilet, Draa und Tual sind die wenigen Kaffeehäuser zu zählen und müssen die Besitzer meistens noch irgend einen anderen Erwerbszweig nebenbei treiben, um leben zu können. In der Hauptstadt Mursuk in Fesan besteht nur ein Kaffeehaus und ist der Eigenthümer ein nach diesem Orte verbannter Türke, sonst würde vielleicht daselbst gar keines bestehen. In Kuka, in Bautschi, in Kano, in Timbuktu sind Kaffeehäuser unbekannt und kann man im Allgemeinen sagen, daß in Afrika der Gebrauch des Kaffee südlich vom 30° nördlicher Breite aufhört, und wenn auch behauptet wird: „der Sohn der Wüste trinkt seinen Kaffee ungemischt mit dem schwarzen aber nahrhaften (stickstoffhaltigen) Satze und bringt es zuweilen auf 80 Schälchen den Tag", so ist Ersteres richtig, denn alle Muhammedaner trinken ihren Kaffee mit dem Satze; aber wo wäre der Beduine, und wäre er selbst Chef einer Tribe, welcher die Mittel hätte 80 Tassen zu bezahlen? Kaffee ist in Afrika nur Luxusgetränk, d. h. in dem Sinne, als Kaffee im Allgemeinen zu theuer ist, um als Volksnahrungs- oder Reizmittel getrunken werden zu können.

Bei den Bewohnern Afrika's ist es nicht Sitte einen Aufguß der Hülsen, den Kischer, zu trinken, wie es in Südarabien der Gebrauch ist. Es ist dies auch nicht zu verwundern, denn nach Stenhouse's Untersuchungen enthalten die Blätter des Kaffeebaumes mehr Kaffeeïn als die Samenkerne und werden jedenfalls die getrockneten Samenhülsen ebenfalls das belebende Princip des Kaffee enthalten.

## Gebrauch des Kaffee in Aegypten.

Bereits S. 82 besprachen wir den Gebrauch des Kaffee in Groß-Cairo, und führten die durch ihn in 1523 n. Chr. (930 der Hegira) verursachten Unruhen an; die ältesten Nachrichten über seinen Gebrauch in Aegypten sind aber von Prosper Alpin, welcher von 1580 bis 1584 in der Levante lebte und dort den Baum kennen lernte, aus dessen Samen die Aegypter ein die Stelle des Weines vertretendes, Kaowa genanntes Getränk bereiteten, das in Wirthshäusern verkauft wurde. Schon Anfangs des 17. Jahrhunderts hatte Cairo an 1000 Kaffeehäuser. Die jetzt dort noch bestehenden Etablissements sind einfache kleine Zimmer mit nach der Straße zu offenem Bogen; an der Façade derselben befindet sich eine 0,58 bis 0,85 cm hohe und eben so breite steinerne, mit Matten und Wollteppichen bedeckte Estrade, auf welcher die Kaffeetrinker nach Art der Orientalen sitzen, rauchen und trinken. Die Besucher gehören meist den unteren

Digitized by Google

Ständen an, jeder bringt, wie bei uns, Pfeife und Taback mit und man trinkt seinen Kaffee im süßen Nichtsthun.

Es ist nicht zu leugnen, sagt Ritter XIII., S. 589, daß für die Orientalen der Kaffee als Verdränger des ihnen verbotenen Weines, eine große Wohlthat genannt werden kann, weil ihre hitzigen Temperamente eben des Verbotes und ihrer sinnlich angeregten Eigenschaften wegen im Trinken desselben und aller seiner Steigerungen den furchtbarsten Excessen sich hinzugeben pflegen, während sie im Kaffee zwar den erwünschtesten Genuß für Aufregung ihrer Sinne, aber doch in dessen milderem Surrogate für Rebensaft und Branntwein, zugleich auch die Besänftiger derselben erhalten haben.

Um die Kaffeekultur in Aegypten zu heben, war noch in den 30er Jahren unseres Jahrhunderts die Einfuhr ausländischen Kaffee's bei harter Strafe untersagt, durch die Unruhen in den Hedschras litt dieser Kulturzweig bedeutend und der Vicekönig konnte nur ein geringes Quantum zur Auktion bringen. Der Handel mit Moccakaffee war allein in den Händen des Paschas, seitdem aber die Monopole aufhörten, haben sich die Spekulanten seiner bemächtigt, die Preise sanken um die Hälfte und differiren jetzt wenig von denjenigen des westindischen Kaffee.

## Ausbreitung des Kaffee im Abendlande.

Unsere bisher gemachten Mittheilungen über die Wanderung und das Verbleiben des Kaffee von seinem ersten Bekanntwerden bis zu seiner Aufnahme in Syrien, der Levante, Aegypten und der Türkei, führen uns nun weiter westlich nach dem Abendlande und begegnen wir dem Kaffee zuerst wieder am Ende des 17. Jahrhunderts in der Wallachei, wo er in Bucharest in von dort ansässigen Griechen und Armeniern errichteten Kaffeebuden ausgeschenkt wurde. Auch in Serbien, besonders in Belgrad, war um diese Zeit ein von einem Griechen errichtetes Kaffeehaus, welches sehr fleißig von den Bewohnern und Fremden besucht wurde; ob derartige Etablissements dort jetzt reinlicher und eleganter eingerichtet sind als während der 30er Jahre, können wir nicht beurtheilen; zu jener Zeit sollen sie aber nach Aussage mehrerer uns befreundeten Reisenden, besonders des jetzt verstorbenen Bergrathes Schüler in Jena trostlos gewesen sein und dem an Reinlichkeit gewöhnten Fremden keinen Aufenthalt geboten haben, in welchem er sich wirklich erquicken konnte. In Poscharewaz und Uschiza sind sie orientalisch eingerichtet, reinlich und elegant und findet der Fremde sehr leicht in ihnen ein Unterkommen, auch wird ihm was er mitbringt gerne und gut zubereitet. Nach den Beobachtungen des Herrn Bergrath

Digitized by Google

Schüler wird dort wenig Mocca-, dagegen viel Java- und Domingokaffee konsumirt.

Die ersten Europäer, welche den Kaffee kennen lernten, waren der Augsburgische Arzt und Reisende Leonhard Rauwolf und der Italiener Prosper Alpin; Ersterer fand ihn in Aleppo und schrieb er nach seiner Rückkehr aus Syrien, Palästina und Mesopotamien in seinem 1582 erschienenen Werke „Aigentliche Beschreibung der Reiß ꝛc in die Morgenländer“: „Unter anderm habens (die Türken in Aleppo nämlich) ein gut jetränk, welliches sie hoch halten, das ist gar nahe wie Dinten so schwarz und in gebresten, sonderlich des Magens, gar dienlich. Dieses pflegens am Morgen fru, auch an offenen Orten, vor jedermannigklich one alles abscheuchen zu trinken aus jrdinen und porzellanischen tiefen Schälein, so warm als sie's könden erleiden, setzend oft an, thond aber kleine trinklein und lassens gleich weitter, wie sie neben einander im kreyß sitzen, herumbgehen. Zu dem Wasser nemmen sie Frucht Bunna von den jnnwohnern genannt, die außen in ihrer größe und farb schier wie die Lorbeer mit dünnen schölflein umbgeben, anzusehen, vnd ferner jhren alten berichten nach aus India (Aethiopien) gebracht werden. Wie aber die an jn halb ring (rund) seind vnd jnnen zween gelblechte kerner in zwaien häußlein vnderschiedlich verschlossen haben. Dieses trank ist bei ihnen sehr gemein, darumb denn deren die da solches ausschenken, wie auch der Krämer, so die Frucht verkaufen im Batzar hin und wieder nit wenig zu finden: zu dem, so haltens das auch wol so hoch vnnd sol gesund sein, als wir bei vns jrgend den Wermutwein oder noch anderen Kräuterwein.“

Im Jahre 1656 schrieb Franz Peters in Gießen eine Dissertatio de potu Café und 1696 J. B. Albrecht die „Clar entdeckte Unschuld der Thee- und Kaffeegetränke (Bremen), die nachher Stephan Blancardi, Jac. Spon, La Roque, Giovani Domenic. Civinini, A. W. Platz und Andere näher erläuterten. Im Orient (s. d.) wie in Italien, Frankreich und Süddeutschland wurde und wird heute noch der Kaffee in besonderen Kaffeehäusern bereitet und entweder dort genossen oder wie früher in die Haushaltungen geliefert, jetzt aber in letzteren selbst gekocht, während er im nördlichen und mittleren Deutschland mehr in den Haushaltungen gekocht und in kleineren Städten selten ein Kaffeehaus angetroffen wird.

Anton Sherlay[1]) beschreibt den Kaffee, welchen er 1599 auf einer

---

[1]) The three brothers, or the travels and adventures of Sir Antony, Thomas and Robert Sherlay in Persia etc. in Jäck's Taschenbibliothek; Persien I. Th., 1. Bdchn.

Digitized by Google

Reise nach Aleppo kennen gelernt, wie folgt: „Die Türken haben eine Art Getränk, welches sie Kaffee nennen. Sie trinken dasselbe heiß, es ist nicht schmackhaft, nicht wohlriechend, aber sehr gesund. Wie man in England in die Schenke geht, um in freundlicher Gesellschaft die Zeit zu verbringen, so giebt es dort schöne Häuser, in welchen dieser Kaffee ausgeschenkt wird."

Ad. Oliarius[1]) (Oehlschläger) kam 1635 mit einer Gesandtschaft nach Moskau und Persien und erzählt vom Chan zu Ardebit: „den Taback liebte er sehr und sog den Rauch durch lange Röhren, die durch ein Wasserglas laufen, an sich. Dabei trank er heißes, schwarzes Wasser, Cahowä genannt, was ein Mittel gegen die Geilheit sein soll.

## Gebrauch des Kaffee in Italien.

Die Zeit zu bestimmen, zu welcher sich der Kaffee nach dem Westen Europa's und besonders noch Italien und Frankreich verbreitet haben kann, ist ebenfalls schwer. Wahrscheinlich ist es, daß ihn die Venetianer aus der Levante mit nach Italien brachten.

Es wurde bereits S. 5 bemerkt, daß Prosper Alpin die erste Zeichnung eines Kaffeebaumes (Arbor Bon cum fructa seu Buna, der Türken Beerengetränk), sowie botanische Notizen über denselben und eine Kleinigkeit Samen mit nach Venedig brachte. Er erwähnt des Getränkes als eines Heilmittels und fügt hinzu: „die Araber und Aegypter bereiten dieses Getränk nicht allein aus den Samenkernen, sondern auch aus den Samenschalen und dem die Kerne umgebenden Fruchtfleische; sie nennen dasselbe Café à la Sultane oder Kischer. Letzteres, das in Arabien gleich hoch wie reiner Kaffee geschätzt werde, reize den Appetit des Europäers weniger und schmecke fade." — Allem Anscheine nach waren es, wie bemerkt, Venetianer, welche zuerst über den Kaffee berichteten, und jedenfalls Pietro della Valle der ihn zuerst nach Italien gebracht hat, denn er schreibt einem Freunde im Jahre 1650 aus Konstantinopel: „Wenn ich werde von meiner Reise zurückkommen, so will ich dieses simplex (den Kaffee) mit mir bringen und dasselbe in Italien bekannt machen." Dagegen soll nach Linné schon 1645 im südlichen Italien der Kaffee viel in Gebrauch gewesen sein. In Rom waren es zu Anfang des 18. Jahrhunderts zuerst Griechen, welche Kaffeehäuser errichteten, das Kaffeehaus am Trevibrunnen, und das so bekannte Kaffee del Greco haben ihren Namen daher. Seit der Franzosenzeit vermehrten sich hier die Kaffeehäuser bedeutend und wetteiferten an Eleganz mit denjenigen

[1]) Jäck, Taschenbuch, XVIII. Bdchn., Persien II. Th., I. Bdchn.

Digitized by Google

anderer großer Städte. Dasjenige im Erdgeschosse des Palastes Ruspoli möchte durch Raum, Garten und Lage für jene Zeit wohl kaum seines Gleichen haben; die älteren begnügen sich mit weniger Eleganz, die in den entfernteren Stadttheilen gelegenen, obgleich sie denselben guten Kaffee, wie die in der inneren Stadt haben, waren doch schon im ersten Viertel unseres Jahrhunderts mehr Branntwein- als Kaffeebuden. Auch in Florenz, Venedig, Bologna, Mailand ꝛc. haben seit Mitte des vorigen Jahrhunderts die Kaffeehäuser über Hand genommen, obgleich überhaupt in Italien mehr Thee und Chokolade getrunken wird.

## Kaffee in Frankreich.

Angenommen nun, die Italiener haben den Kaffee nach dem Abendlande gebracht und in dieser Beziehung einen Vorzug vor den anderen Europäern, so bleibt es doch unbestritten, daß der Kaffee in keinem Lande besser aufgenommen wurde als in Frankreich und besonders in Paris.

Der im Jahre 1626 verstorbene Kanzler Baco hat in seinen Schriften des Kaffee erwähnt und dabei zu erkennen gegeben, daß er von demselben noch nicht genügend unterrichtet gewesen sei, auch daß man denselben in England noch nicht gekannt habe.

Seitdem aber, und von der Zeit an, zu welcher der Kaffee durch die Venetianer aus der Levante nach Italien gebracht wurde, hat Faustus Noironus Maronita, welcher in Rom Professor der orientalischen Sprachen war, ein kleines lateinisches Traktätlein [1]) vom Kaffee im Druck erscheinen lassen, welches das allerbeste über diesen Gegenstand geschriebene Buch war, von welchem sich ein Auszug in einem italienischen Journal 1671 befindet. Dieser Mann wäre freilich am geeignetsten gewesen uns einen gründlichen Unterricht über den Kaffee zu geben, da er von Geburt ein Syrier und Gelehrter war, doch glaubt man, daß es ihn nicht recht geglückt und er auch bei dem und jenem Hauptpunkte Verstöße begangen habe.

Allem Anscheine nach war es den Franzosen vorbehalten, etwas taugliches und eine recht genaue Nachricht über den Kaffee zu veröffentlichen und ist wirklich nichts gründlicheres zu jener Zeit davon erschienen als der Traktat von Philipp Sylvestri Dufour aus Monasque in der Provence,

[1]) De saluberrima potione Cahue sive Café nuncupata, Discursus Fausti Naironi Banesii Maronitae, Linguae Chaldaicae et Siriacae in Almo Urbis Archiogymnasio Lectoris. At Eminentiss. et Reverendiss, Principem D. Jo. Nicolaum S. H. E. Caro, de Comitibus. Romae 1671.

Digitized by Google

der, zwar nur ein schlichter Kaufmann in Lyon, doch ein gelehrter und verständiger Mann besonders in Betreff der Naturwissenschaften war.

Er gab anfangs bloß eine französische [1]) Uebersetzung eines lateinischen Manuskriptes, welches ihm in die Hände gefallen war, und das über den Kaffee, den Thee und von der Chokolade handelte, heraus. Diese Uebersetzung befindet sich im Auszuge im Journal des Scavans vom 28. Januar 1675, aus welchem wir sie wörtlich entnehmen. In demselben wird gemeldet, daß zu jener Zeit ein Haufen Läden und Gewölbe gewesen, darinnen Café geschenket worden. Der Autor des Journals setzt für sich selbst hinzu, daß die Engländer den Café 20 Jahre früher als die Franzosen gekannt hätten, was aber einer näheren Erläuterung bedarf. Ueberdies mag auch das Manuskript nicht ganz richtig gewesen sein, denn es giebt z. B. den Ort wo der Kaffee wächst, um Mekka an, was falsch ist.

„Nachdem aber der Kaffee in Frankreich mehr und mehr in Gebrauch gekommen, besonders zu Paris, Lyon und Marseille, so nahm (dies sind des Autors eigene Worte) „der Herr Dufour ihm vor, deßhalben etwas selbsten auszuarbeiten, welches noch niemand vor ihm im ganzen Königreich gethan. Er stund in den Gedanken, ob er schon ein Kaufmann sei, so könne er doch wohl einen Skribenten abgeben, insonderheit von einer Sache die er gewiß wußte, daß sie durch Kaufleute uns bekannt gemacht worden sei, bei der auch solche Dinge vorkämen, von denen ein Kaufmann weit besser als Gelehrte und Philosophen, könnte unterrichtet sein."

„Weiter belehrt uns der Autor — dessen eigene Worte wir hier benutzen — wie sich Dufour nicht begnügen lassen, daß er dessentwegen eine große Anzahl gelehrte Leute, in und außerhalb des Königreiches zu Rathe gezogen, sondern daß er auch mit seinen Untersuchen und Nachforschen bis mitten im Orient, wohin er Handlung getrieben, gedrungen sei. Auf dergleichen Anordnung und Einrichtung hat er uns endlich im Jahre 1684 denjenigen Traktat gegeben, von dem wir nun zu reden haben. Es ist derselbe niemals nicht in Paris in Druck gekommen, wol aber zu zweyen mahlen in Lyon, nämlich im Jahre 1684 und 1688 und im Haag 1685. So hat auch der Herr Bayle in den Nouvelles de la Republique des Lettres einen gar artigen Artikul davon gemachet und des Autoris mit sonderbaren Ruhme erwähnet, welcher gewußt hat, spricht er, die Gelehrsamkeit und die Handlung so wohl zusammen zu vereinigen, indem er der Sprachen und anderer schönen Wissenschaf-

[1]) Diese Uebersetzung ist das Erstemal im Jahre 1671 zu Lyon unter dem Titel: De l'Usage du Café, du Thé et du Chocolat gedruckt worden und wurde dem Jesuiten P. Jean de Bussieres zugeschrieben.



Digitized by Google

ten nicht unkundig wohl schreibet und beständig mit qualificirten und verdienten Leuten einen galanten Brief-Wechsel unterhalten hat."

„Der Traktat, um auf diesen überzugehen, wird in 13 Kapitel abgetheilet, worinnen alles ist zu Hauff getragen was nur zu selbiger Zeit hat vom Café gesaget werden können und davon bekannt ist geworden. Der Autor examiniret nicht nur, als ein guter Physikus, alle Qualitäten des Café, sondern er giebet auch dabei analysin chimicam desselben, das ist, alle die operationes, die er nach chemischer Art und Weise in sein und des gelehrten Herrn Spohn seiner Gegenwart damit hat vornehmen lassen: zu dem Ende damit er, wie er es auch in der That gethan, des Café Kraft und Wirkung gründlich erweisen möchte und zugleich mit die unterschiedlichen Krankheiten zeigen, welche durch den Gebrauch des Café können gehoben, gemildert und verhütet werden."

„Wir wollen nichts von der gelehrten Critique erwähnen, welche Dufour über die Meinung des Pietro della Valle geführet, als welcher angegeben, des Homeri Nepenthes, so nach dieses Poeten Vermelden, die Helena aus Aegypten bekommen und als eine Artzney wider die Betrübnis und Traurigkeit gebrauchet haben soll, sey nichts anderes als Café mit Wein gewesen: ingleichen über den dänischen Medicum, Simon Pauli, welcher gar nachtheilig vom Café redet und sich auf Olearii Erzählung gegründet, welcher eine gar lustige Historie gegeben, dadurch sich einer möchte überreden lassen und glauben, daß er die Mannspersonen von Kräften brächte und gar die Kraft Kinder zu zeugen völlig benehme."

„Im letzten Kapitel zeiget er die Krankheiten und Temperamente an, zu denen sich der Café nicht will schicken: was er deswegen anführet ist richtig und gut. Ob im übrigen in diesem Traktat der Herr Galland als ein Exempel solcher Leute angeführet worden, welche sich niemahlen an den Café haben gewöhnen können, will sich zu dieser angegebenen Anthipathie nicht im geringsten schicken, dann, er erinnert nur, als er sich zu Konstantinopel aufgehalten und mit Blut-auswerffen beläftiget war, sei er genöthiget worden, sich des Café zu enthalten, indem er übel gemachet: welches dann ohne Zweifel seine Schwachheit gewesen sei, so diejenigen verstanden haben, welche mit Herrn Dufour davon geredet."

„Nach Dufour soll der Café nicht vor 1645 in Frankreich bekannt worden sein. Vor dieser Zeit, sagt er, habe man so wenig gewußt, was es sein soll, daß ihrer etliche, die davon reden wollen, ihn gar nicht gekannt und in einem gedruckten Zettel ihn eine Maulbeere genannt: welcher Zettel zu Paris in den Druckereyen verkaufft worden, straks anfangs, als man angehoben habe Café zu trinken."

Digitized by Google

„Zu Zeiten Dufour's gab es Medicos, welche den Gebrauch des Café nicht gut heißen wollten. Dieses erscheint aus dem Zeugnisse, welches der jüngere Herr Falconet zu Lyon den 10. Merz 1683, diesem Traktat gegeben hat. Es ist ein Traktat, spricht dieser gelehrte Medicus, der taug- und dienlich ist, nicht nur denenjenigen, welche mit allerhand Gedanken eingenommen, ihren Irrthum zu benehmen, sondern auch solche Leute zu unterrichten und zu belehren, welche noch immer zu begehren wissen, ob der Café erwärme oder erkälte. In diesem seinen Buche findt sich alles und jedes, was zu deren Nachricht dienen kann, und kommt darinnen nichts nicht vor, als was nützlich, sehr curieux und tüchtig ist einem jeden zu überzeugen, man müsse sich von solchen Dingen, die einem unbekannt, nur gerne unterrichten lassen."

„Ohngeachtet dieses ertheilten Lobspruches kam zu Anfang des Jahres 1687 ein anderer Traktat zum Vorschein, unter dem Titel: du bon usage du The, du Café et du Chocolad, vom rechten Gebrauche des Thee's, Café's und der Chokolade von Nicolaus de Blegny. Dieses Werk von Michaelis gedruckt, kann viel eher als eine Wirkung unhöflichen Nacheyffers oder aber der Begierde etwas zu schreiben, angesehen werden, als daß man es für eine Frucht rechtschaffener Begierde jedermann zu unterrichten und etwas neues zu entdecken halten mögte. Der rechten Chemie erfahrener überlassen wir die Beurtheilung der medicinischen Präparationen aus dem Café, verstehe das Salium, das Olei fixi, aquae destillatae, und Syrupi, will erfunden und mit sonderlich gutem Nutzen gebraucht haben, und erinnern nur, was er auf bloßes Hörensagen von dem Café vorgebracht, der von einer adeligen Person, unweit Dijon seit vielen Jahren her und ganz glücklich soll gebrauchet worden sein, welcher auch gleichergestalt wie der arabische aufkommen, daß solches eben, als wie viele andere Dinge[1]) dieser Art zu achten, die man als irrig hat entdecket, wenn man ein wenig fleißig nachgesuchet."

„Trotz des Traktates von de Blegny war die Sache noch nicht vom Grunde aus untersuchet und blieb das beste und schlimmste vom Café noch im verborgenen: bis es Herrn Galland, der in der Levante herum gereisset,

[1]) Diese Dinge sind in einer Thesi vom Café, welche zu Paris im Mertzen 1715 defendiret worden, und als bloße Träume ausgeputzet: uti somniaverum creduli qui pro illo cicer arietinum cum gandio in hortis vegetasse mirabantur. Das heißt etwa so viel wie es denjenigen im Traume vorgekommen, welche die Kichererbsen mit großer Verwunderung und sonderem Vergnügen in den Gärten wachsen sehen und dafür halten.



Digitized by Google

und in den orientalischen Sprachen vortrefflich wohl bewandert war, beliebet hat, ein ander Werk über diese Materie uns mitzutheilen. Dasselbe hat er beinahe bei 20 Jahren auf Ersuchen einer angesehenen und hochverdienten Person aufgesetzet und es auch derselbigen in Form eines Sendschreibens [1]) zugeschrieben, dieweil er einst beim Café selbst Gelegenheit gehabt, sich dessentwegen mit ihr zu besprechen."

„Den Grund dazu hat er aus zwei Historiis genommen, deren Autoris ein Türk, der andere ein Araber gewesen. Das andere Werk befindet sich in der Königl. Bibliothek sub Nr. 444. Herr Galland erweiset dabei seine schuldige Erkenntlichkeit dem Herrn Abt Louvois, dem es ein Vergnügen giebet, wenn er sich jedermann und besonders gelehrten Leuten kann verbindlich machen. Schade ist es, daß unser Autor, da er seinen Traktat zum Drucke gegeben, nur wenig Exemplare abdrucken ließ, welche er sämmtlich unter seine guten Freunde vertheilte. Man wird aus der hier mitgetheilten Erzählung derselben genügend von seinem Werthe oder Unwerthe urtheilen können, so wie auch was etwa an Herrn Dufour's Traktate noch fehlen mag."

Ein französischer Autor sagt: „In Frankreich und zu Paris ist der Kaffee sehr langsam bekannt worden und dürfte man dereinst zufrieden sein, wenn man erfahren sollte, zu welcher Zeit und auf welche Weise er dort eingeführt worden ist. Der Herr de Croix, Königl. Dolmetscher, berichtete mich, daß der berühmte Reisende Thevenot ihn zuerst für seinen eigenen Gebrauch nach Paris gebracht, als er von seiner ersten Reise zurückgekommen und daß er seine Freunde öfter darauf zu Gaste gebeten, unter deren Zahl Herr de Croix sich auch befunden; von derselben Zeit an sei er, für seine Person, beständig gewohnt gewesen Kaffee zu trinken, zu welchem Zwecke er sich den Kaffee von in Paris wohnenden Armeniern verschafft habe. Allmählich hätten ihn auch die Armenier dahin und allgemach dermaßen in die Höhe gebracht, gleich wie er jetzt ist."

Vermöge des soeben angeführten Zeugnisses gestehen wir dem Herrn Thevenot gerne die Ehre zu, der Erste gewesen zu sein, welcher den Kaffee in Paris gezeigt hat. Denn in seiner Beschreibung ist seine Rückkunft im Jahre 1637 angegeben; „hingegen war", so schreibt der mehrfach erwähnte Herr Galland, „mein Vater im Jahre 1644 mit dem Herrn de la Haye nach Konstantinopel und von da nach der Levante gereist und hatte

---

[1]) Das Schreiben ist datirt, Paris den 15. December 1690 und gedruckt unter dem Titel: de l'origine et du progrés du Café, sur un Manuscript Arabe de la Bibliotheque du Roi a Caën, et se vend à Paris chez Florentin et Pierre de Laune, 1699.

Digitized by Google

bei seiner Rückkunft nach Marseille nicht nur Kaffee, sondern auch all das kleine Geräthe sammt anderen Zubehör mitgebracht, dessen sich die Türken bei seiner Bereitung zu bedienen pflegen, welches alles für eine sonderliche Seltsamkeit in Frankreich angesehen wurde, wie auch heute noch (1717) auf seinem Landgute im Kabinet zu sehen ist, welches noch ziemlich gut aufgeputzt, bevoraus mit Fingian's (Tassen) von altem und trefflich schönen Porcellan, der kleinen Servietten Mousseline zu geschweigen, welche mit Gold, Silber und Seide ausgenähet sind und zu gleichem Gebrauche dienen. Ich bekenne aber dabei, daß meines Vaters Kuriosität, den Kaffee anlangend, nicht viel mehr nach sich zoge, als Herrn Thevenot's, und daß der Kaffee zu diesem ersten Male zu Marseille weiter von niemand als von einer Anzahl guter Freunde gebrauchet, welche sich, gleich als wie er, die Levantische Art und Weise angewöhnet".

Der Gebrauch des Kaffee in Paris soll aber hauptsächlich vom türkischen Gesandten Soliman Aga, 1669, eingeführt worden sein; derselbe scheint ein größeres Quantum Kaffee mit nach Paris gebracht zu haben, welches er am Hofe Ludwig XIV, so wie an ihm befreundete Privatleute vertheilte. Die Damen gewöhnten sich an das Getränk, genossen es nebst einem Stückchen Zucker und konnten bald nicht mehr ohne dasselbe existiren. Der damalige Hof des Königs hatte durch seinen Glanz und besonderen Einfluß auch die Sitten des Volkes verfeinert und den Sinn für äußere Pracht und Luxus geweckt; der vom Hofe angegebene Ton fand beim Adel und Bürgerstand Nachahmung, das Neue reizte, weil es eben neu war. Der türkische Gesandte ein witziger und sehr artiger Mann wurde in Paris zum Tagesgespräch. In dem Hofzirkeln ließ er den Damen Kaffee, ohne Milch und Zucker, durch türkisch gekleidete Sklaven nebst mit goldenen Tressen besetzten Mousselinservietten präsentiren. War es anfangs weniger der Wohlgeschmack des ausländischen Getränkes, als vielmehr die Annahme des Hoftones, welcher die Einführung des Kaffee herbeiführte, so war es später die Gewohnheit und die Annehmlichkeit nach Tisch seine Zeit zu verplaudern, welche den Franzosen zum Besuch der Kaffeehäuser veranlaßte und deren Einführung allgemein machte. Le Grand d'Aussy sagt: „wenn ein Franzose, um den Damen zu gefallen, ihnen sein schwarzes und bitteres Getränke angeboten hätte, würde er sich für immer lächerlich gemacht haben; dieser Trank wurde aber von knieenden Sklaven den Damen auf Kissen überreicht, wozu noch kam, daß das Getränk ein reiches Sujet de Conversation bot und so konnte es nicht fehlen ihm unendlichen Werth zu geben. Damen vom höchsten Rang hielten in ihren glänzenden Karossen häufig vor den Kaffeehäusern und leerten eine jener duftenden silbernen Tassen". Beiläufig sei noch bemerkt, daß nach dem Rathe Talleyrand's

Digitized by Google

der Kaffee nicht bloß heiß wie die Hölle, sondern auch schwarz wie die Sünde und süß wie die Liebe sein sollte.

## Kaffee in Marseille.

Es wurde bereits angeführt, daß der Vater Galland's um 1644 Kaffee aus der Levante mit nach Marseille brachte und ihn dort für seine Freunde häufig bereiten ließ. Später um 1660 brachten ihn verschiedene Kaufleute von Marseille, welche sich Geschäfte halber längere Zeit in der Levante aufgehalten hatten und den Kaffee nicht entbehren mogten, bei ihrer Zurückkunft mit, theilten auch anderen davon aus, welche sich ebenfalls an ihn gewöhnten, so daß er unter den vornehmen Handels- und Seeleuten nach und nach ziemlich allgemein wurde und sich endlich einige derselben entschlossen, durch Marseiller Specereihändler einige Ballen aus Aegypten kommen zu lassen.

Um das Jahr 1671 beschlossen einige Privatpersonen in Marseille ein öffentliches Kaffeehaus unfern der Loge (dem Orte wo sich die Kaufleute zu versammeln pflegen) zu errichten; dort wurde Taback geraucht und gespielt. Bald war der Zulauf dahin sehr groß, da die Kaufleute und Seefahrer den Platz sehr bequem zur Besprechung ihrer Handlung und Schifffahrt fanden, was Veranlassung zur Errichtung anderer öffentlicher Häuser gab und bald darauf in den Privathäusern der Kaffee ebenfalls heimisch wurde.

Bei der immer größer werdenden Verbreitung des Kaffee geriethen die Aerzte in Furcht, der Gebrauch desselben möchte den Bewohnern einer so ziemlich heißen und überaus trockenen Gegend nicht sehr dienlich sein, und fehlte es nicht an Leuten, welche ihnen beipflichteten. Wie in Cairo und Mekka entstand daher auch in Marseille Zank und Streit und wollte man sogar einen Religionsstreit daraus machen. Die Mediciner hielten es deßhalb für nothwendig eine öffentliche Disputation über den Kaffee zu veranlassen und über dessen Gebrauch gleichsam juridisch ein Urtheil zu fällen.

Die Thesis wurden am 27. Februar 1679 disputirt und geben wir hier unseren Lesern eine Uebersetzung derselben.

„Medicinische Fragen, welche die Herren Castillon und Fouque, Doctores Facultatis zu Aix dem Herrn Colomb vorgelegt, als er in das Collegium medicum zu Marseille aufgenommen werden sollte, worüber am 27. Februar 1679 auf dem Saale des Stadthauses, in Gegenwart der Stadt-Obrigkeit öffentlich zu disputiren".

Digitized by Google

„Die ganze Thesis begriff vier Fragen; die 1) von der Quinquina; die 2) vom Kaffee; die 3) von der Leber und die 4) von den Eiern der Weiber. Wir haben es hier bloß mit der zweiten Frage zu thun nämlich: ob der Gebrauch des Kaffee den Bewohnern von Marseille schädlich sein dürfte?"

Herr Colomb beantwortete diese Frage wie folgt:

„Unter den ganz unzähligen Remedien, womit die Medicin von den Arabern überhäuft worden ist, befindet sich nicht eines mehr, welches so gar leicht die Einwilligung aller Nationen und Völker erlangt hätte, als der Kaffeetrank. Nicht allein bei den Türken wird derselbe um ziemlich geringen Preis an öffentlichen Orten verkauft, sondern es fehlt auch bei uns gar nicht mehr viel, daß dieses Getränk durch die ungemeine, ihm zugeschriebene Kraft, den Gebrauch des Weines ganz abschafft, obschon weder seine Farbe noch sein Geruch selbst auch nur den Hefen dieses herrlichen Saftes im mindesten gleichkommt"

„Die meisten Menschen, welche sich gar wenig um die Natur und Beschaffenheit des Kaffee kümmern, mochten ihm recht wohl wollen und gerne trinken und zwar aus folgenden Gründen: 1) Weil ihn die Araber in ihrer Sprache Bun oder Bon nennen und weil er uns 2) aus dem glücklichen Arabien zugeführt wird: als ob dieses Remediums Natur aus seinem Titel und des ihn erzeugenden Landes seiner Benennung her entstanden, und als ob es nicht etwas recht abgeschmacktes wäre, wenn man die Natur dieses oder jenes Dinges aus seinem Namen beurtheilen wollte, ähnlich wie Hyppocrates in seinem Buche von der Arzneikunst redet."

„Indessen wird dennoch der gemeine Mann zum Nachtheil und Schaden seiner Gesundheit betrogen, denn er erhält den Kaffee für eine Gattung Hülsenfrüchte, während er doch die Frucht eines Baumes ist, welcher dem Spindelbaum ähnlich, wie Avicenna in seinem Buche von den Gewächsen und Prosper Alpin in seinem Traktat von ägyptischen Gewächsen anführt. In derartiger falscher Ansicht halten sie den Kaffee für ein treffliches Remedium, das noch einmal so kräftig ist, weil die alten Geschichtsschreiber melden, daß es die Ziegen und Kameele zuerst entdeckt hätten."

„Einige versichern, der Kaffee sei von Natur kalt und empfehlen ihn zu trinken, oder vielmehr das siedende Dekokt einzuschlürfen, während es doch nur zu gewiß ist, daß er im Gegentheil von Natur sehr hitzig und trocken ist, was nicht nur von obengenannten Autoren, sondern auch durch seine große Kraft und Wirkung bewiesen wird. Die in ihm vorhandenen verbrannten Theilchen sind in der That sehr subtil und bewegen sich dermaßen stark, daß, wenn sie sich im Geblüte vertheilt haben, sie zuerst alles Serum und alle Feuchtigkeit nach anderen Leibestheilen leiten, worauf sie

Digitized by Google

das Gehirn angreifen, dessen sämmtliche Feuchtigkeit und gröbsten Körperchen zerreiben und daher dessen Poren offen halten, dadurch den, den Schlaf befördernden, Spiritus animales, wehren in das Gehirn zu dringen, wenn sich diese Poren verstopft haben. Daher verursachen dieselben vermöge ihrer Beschaffenheit oft gar zu langes Wachen, welchem auf keine Weise abzuhelfen ist, weßhalb der Nervensaft, dessen Kraft zum Ersatz der Lebensgeister so nöthig ist, vollständig verschwindet und die Nerven nachlassen und schwach werden, woraus weiter Lähmung und Unvermögen entsteht. Da nun aber auch das Blut, welches außerdem schon ganz verbrannt und noch dazu scharf und trocken wird, so müssen alle Theile des Leibes von Kraft und Stoff kommen, so daß zuletzt der ganze Körper abscheulich dürr und hager werden muß. All dieses Unglück trifft meist die gallenreichen und melancholischen Personen, so wie solche, deren Leber und Gehirn von Natur allzu hitzig, wie nicht weniger Leute, deren Lebensgeister über die Maßen subtil sind und deren Geblüt verbrannt ist. Aus allen diesem läßt sich schließen, daß der Gebrauch des Kaffee dem größten Theil der Bewohner von Marseille schädlich sein muß."

„Dies war die Erklärung und das Urtheil der Doktoren von Aix und fanden viele, daß sie wirklich in der Sache zu viel gethan und daß sie von den Doktoren durchgängig wenig geschont, obgleich in deren Ausspruche auch einige falsche Schlüsse und Fehler nicht zu verkennen waren. Sonst ist es gewiß, daß diese ihre Decision gegen den Kaffee eben so geringe Kraft als der Muselmänner Pfaffen Geschrei und Schmähen hatte. Der öffentlichen Kaffeehäuser wurden deßhalb nicht weniger, Kaffee wurde in den Privatwohnungen nachher wie vorher nicht allein in Marseille, sondern auch in der ganzen Provinz und in den angrenzenden Provinzen gebraucht; es begann endlich in Lyon und Marseille ein starker Kaffeehandel und wurde, wie wir gleich darthun werden, auch in Paris der Kaffee stark begehrt. Dies gab den Kaufleuten in Lyon und Marseille Veranlassung, Schiffsladungen Kaffee nicht alleine aus Aegypten, sondern auch aus Smyrna und den übrigen See- und Handelsplätzen Asiens, wo sie dessen nur haft werden konnten, kommen zu lassen und dadurch den Levantehandel zu vergrößern."

## Die Zeit, zu welcher der Kaffee zuerst in Paris eingeführt wurde und wie er bis zu Anfang des 18. Jahrhunderts in Aufnahme kam.

Vor dem Jahre 1669 hatten, wie bereits bemerkt, die Pariser noch nichts weiter vom Kaffee gehört als was Herrn Thevenot und andere

Digitized by Google

Reisende[1]) über denselben berichtet hatten. Das genannte Jahr und die in dasselbe fallende Ankunft des türkischen Gesandten Soliman Aga (s. o.) kann als die Zeit angenommen werden, zu welcher der Kaffee in Paris in Gebrauch kam. Soliman kam im Juli 1669 nach Paris, erhielt aber erst am 5. December beim Könige eine öffentliche Audienz und reiste im Mai 1670 wieder von Paris ab, so daß der Kaffee Zeit genug fand sich dort einzubürgern.

Nach Abreise des Gesandten bedienten sich ein und andere Personen, welche Mittel und Wege kannten den Kaffee von Marseille und anderen Plätzen zu beziehen, desselben auch ferner, bis endlich der Armenier Pascal nach Paris kam und sich 1672 entschloß, auf dem Markte zu St. Germain öffentlich Kaffee auszuschenken, weßhalb er auf dem Schulen-Damm oder Quai de l'Ecole einen kleinen Laden hielt und die Tasse um 2 Sols 6 Deniers verkaufte; allein man sah fast niemanden bei ihm als einige Maltheser-Ritter und Fremde, weßhalb er sich genöthigt sah Paris wieder zu verlassen und sich nach Leyden in Holland zu begeben.

Drei oder vier Jahre später kam ein anderer Armenier Maliban in gleicher Absicht nach Paris und errichtete sein Kaffeehaus in der Straße de Bussy, unferne vom Metzer Ballhause, bei der Abtei St. Germain. Er ließ auch Taback bei sich rauchen und gab den Kaffee zu gleichen Preis wie Pascal. Von da zog er in die Straße Ferou, nicht weit von St. Sulpice und kehrte dann später wieder nach seiner ersten Wohnung in die Straße de Bussy zurück, war aber später schlechten Geschäftsganges halber ebenfalls gezwungen nach Holland zu gehen; zuvor aber seinem Diener Gregorius, einem Armenier, seinen Laden zu überlassen.

Dieser Gregorius oder Gregoire zog später in die Straße Mazarine um seinen Nutzen vom Theater zu ziehen, das in dieser Straße gerade gegenüber der Straße le Guenegand errichtet war; er setzte sich an diesem Orte fest, was aber nur so lange währte, bis die Schauspieler den Platz verließen, wodurch auch er genöhigt wurde in die Straße und auf diese Seite zu ziehen, wohin das Schauspiel verlegt wurde. Später kaufte er ein Haus und starb in hohem Alter, 1716, in demselben.

---

[1]) Der Autor von Bouclier de l'Europe, welcher 1638 in Aegypten war, spricht, wenn er vom Kaffee redet, es sei derselbe ein indianisches Korn nach Art einer kleinen Bohne, die sie im Ofen kochen ließen ꝛc. und der Autor de la Syrie, Lainte, welcher 1669 die Lavante bereiste, sagt: Der Kaffee sei ein schwarzes, siedend heißes Wasser, das nicht so angenehm als gesund sei, dasselbe sei in Frankreich nicht bekannt und dürfte wohl daselbst für ein Getränk der Geister und Gespenster angesehen werden.

Digitized by Google

Gregoire's Nachfolger, Makata, war ein Perser, der aber, nachdem er das Geschäft einige Zeit betrieben hatte, nach Persien zurück ging und seinen Laden dem Le Gantois aus Luyk überließ.

Anfangs ging ein kleiner lahmer Kerl, le Candiot genannt, auf den Straßen herum und rief Kaffee aus die Tasse zu 2 Sols, wozu er auch noch den Zucker gab. Er hatte eine sehr saubere Serviette um sich geschlagen, trug in der einen Hand ein Feuerbecken mit einem Kaffeetopfe oben auf und hatte in der anderen Hand ein flaches, verzinntes, mit Wasser gefülltes Blech vor sich, in welchem sich Tassen und die übrigen nöthigen Geschirre befanden.

Dieser Candiot hatte bei seinem Geschäfte einen Kameraden, der ebenfalls Kaffee herumtrug und Joseph hieß; auch dieser war aus der Levante nach Paris gekommen um hier mit dem Kaffee sein Glück zu machen. Er starb in guten Verhältnissen in seiner Behausung unter der Brücke Notre Dame, welche Wohnung seine Wittwe noch 1717 inne hatte.

Zuletzt kam Estienne aus Aleppo nach Paris; er hatte einen gar schlechten Anfang, hielt später seinen Kaffeeladen auf der Brücke La Change und bezog endlich ein Haus in der Straße Saint André. Sein Laden war einer der größten und bequemsten, gerade vor der Brücke Saint Michel.

Nachdem sich mehrere andere Personen aus der Levante mit dem Kaffeeschanke in Paris beschäftigt und zum Theil Vermögen erworben hatten, mischte sich auch der eine und andere Franzose in das Geschäft und errichteten Läden ausgeputzt mit Tapeten, großen Spiegeln und Gemälden, Marmortischen ꝛc. und es spielten seit 1670 die Kaffeehäuser im Leben der Franzosen eine bedeutende Rolle. Alle Stände nisteten sich förmlich in den prächtigen, üppigen oder kleinen, einfach und dunkel eingerichteten Etablissements ein; in dem einen begegnete man Möbels von Palisander oder Mahagoni, den prächtigsten und theuersten Leuchtern, Bronze-, Gold- und Silbergeräthe, den prachtvollsten Teppichen, Gardinen und Gemälden; in anderen dagegen wieder einfachen Mobilien aus Nußbaumholz, Geräthen aus Neusilber oder dem neueren Christophelmetall, schmutzigen Gardinen aus ordinären Stoffen ꝛc. Es wurde in ihnen nicht nur Kaffee, sondern auch Thee, Chokolade, allerlei Säfte, Wasser, Zwieback und Zuckerwerk verkauft und mußten die solchergestalt in trefflich aufgeputzte Säle umgewandelten Läden allen anderen zum Muster dienen und wurden bald zu Sammelplätzen aller Stände, welche sich dorthin begaben um sich in guter Gesellschaft am Kaffee zu ergötzen und sich zu unterhalten. Viele Klassen der Bewohner hatten im Laufe der Zeit ihr eigenes Kaffeehaus, so die Spezereiwaarenhändler, die Schauspieler, die einzelnen Handwerker ꝛc. Das Café

Digitized by Google

des Vaudevilliſtes bildete das Stelldichein der Vaudevilleſchreiber, ſie kauften, verkauften, verhandelten einen Vers, einen Witz ꝛc. zur Hälfte, zum Viertheil, oder ſchlugen ihre Geiſtesprodukte dem Meiſtbietenden zu.

Der Gebrauch, Kaffee in großer Geſellſchaft zu trinken, nahm in Paris ſo zu, daß ſich im Laufe des vorigen Jahrhunderts die Zahl der Kaffeehäuſer bedeutend vermehrte und daß ihre Beſitzer zum Korps der Waſſer-Brenner und maitres Destillateurs der Stadt gezogen wurden. Auf den Jahrmärkten Saint Germain und Saint Laurent hatten die Kaffeeſchenken der Stadt ebenfalls Kaffeeſäle, welche mit der größten Pracht ausgeſchmückt und wo allerlei ſilberne Kaffeetöpfe und Löffel, Chokoladekannen ꝛc. zu treffen waren.

Die Zahl der Kaffeehäuſer in Paris anzugeben iſt uns nicht möglich, es mögen jetzt wohl deren mehrere Tauſend dort beſtehen. Im Jahre 1836 kam das Café Veron, durch den gleichnamigen Schauſpieldirektor, der dort ſein Hauptquartier aufgeſchlagen hatte, in Aufnahme; die Zimmer dieſes Café enthielten Arabesken, Freskogemälde, Kandelaber und prächtige Spiegel; das Publikum wechſelte hier beſtändig; als wir es beſuchten, glaubten wir, daß an keinem anderen Orte der Welt ein größerer Luxus als hier herrſchen könne. Auf Veron folgt das Café Tortoni, das glänzendſte und berühmteſte aber, wenigſtens in den 40er Jahren, mag das im Palais Royal befindliche Café des milles colonnes geweſen ſein. Wohl in allen größeren Städten Frankreichs giebt es ähnliche Etabliſſements wie in Paris, denn der Kaffee iſt für den Franzoſen ein unentbehrliches Lebensbedürfnis. So ſehen wir die feinſten derartigen Etabliſſements in Lyon, Toulouſe, Bordeaux, Rennes, Rouen, Dijon, Havre ꝛc., beſonders aber in den Städten des franzöſiſchen Flandern.

Der Kaffeehandel mußte deßhalb ſchon ſeit Anfang des 18. Jahrhunderts für Frankreich wichtig ſein, er war wie der übrige Handel ebenfalls Veränderungen unterworfen, beſonders wenn die Paſchas und andere Potenzen Aegyptens die Ausfuhr desſelben erſchwerten, wodurch dann eine Theuerung entſtand, welche den Preis des Pfundes Kaffee auf 7 bis 8 Franken brachte. Dies gab Veranlaſſung zu zwei Reiſen nach dem glücklichen Arabien, durch welche eine große Menge Kaffee angeſchafft wurde. Die Kaufleute von Marſeille, welche das Recht des Alleinhandels mit Kaffee für ſich in Anſpruch nahmen, erhoben Einſpruch, es wurde jedoch vom Königl. Rath den Handelsleuten von St. Malo ebenfalls das Recht zugeſprochen, Kaffee nach Frankreich einzuführen oder aus Aegypten über das Mittelländiſche Meer bringen zu laſſen.

Digitized by Google

## Die vornehmsten Aerzte Frankreichs sprechen sich für den Kaffee aus.

Kehren wir in unserer Geschichte zum 18. Jahrhundert zurück, so kennt La Roque — dessen gründliche und sichere Nachricht vom Kaffee und Kaffeebaum ꝛc. [1]) wir hier benutzen — nur zwei Aerzte, welche in einigem Ansehen und zu seiner Zeit (1717) lebten, die vom Kaffee nicht viel Gutes gesprochen. Der eine derselben ist ein Herr Duncan in Montpellier, er schrieb: Airs salutaire à tout le monde, contre l'abus des choses chaudes, partuculierement, du café, du chocolat et du thé. Rotterdam 1705. In diesem Buche ist alles übertrieben, daß sogar andere Aerzte, welche gegen den Kaffee waren, den Eifer Duncan's ein ungestümes Wüthen nennen [1]). Im Jahre 1706 gaben die Journalisten von Trevous einen Extrakt und kurzen Auszug aus diesem Buche, welcher sich angenehmer lesen läßt, als das Buch selbst. Der andere Feind des Kaffee's ist der Arzt Hecquet in Paris, welcher in seinem Tractat des Dispenses eu Carême, von erlaubten Dingen in den Fasten, Paris chez Leonard 1709, den Franzosen aufrücket, daß sie auf gut arabisch trinken lernen, und daß sie sich der Barbaren Geschmack angewöhnen wollten, welches, wie er spricht, gar sehr zu fürchten

---

[1]) In den Thesi, welche aux Ecoles de Paris am 21. März 1675 disputirt wurden. Diese Thesis enthält für den Kaffee wenig Gutes und unter dem wenig Guten giebt es hin und wieder Stellen, welche ziemlich deklamatorisch ausfallen. Z. B. haec pigritiae merces et otii lusus intra claustrorum repagula penetravit-Garriendi tempus veterendi gratia, ut hodie consuevit, forbilletur. Café appetitus morbus est mullieribus et odiosis endemius. Diese Belohnung der Faulheit und des Müssigganges Spiel ist auch hinter die Klostermauern gerathen. Er, der Kaffee, wird hinunter geschlürfet, nur daß man mit einander schwatzen und die liebe Zeit verderben möge; der Kaffee ist eine rechte Sache des Appetites, den Weibern und müssigen Leuten gemein. Der Schluß ist, daß der allzu starke Gebrauch des Kaffee das Leben verkürze. Allein es ist dem Kaffee ergangen wie dem Taback, welcher noch weit wichtigere Widersacher gehabt hat. Denn Jakob I. von England schrieb einen Traktat wegen des Mißbrauches desselben; der Jesuit Baldeus verfertigte eine satyrische Schrift, und der Abt Misseno wollte gar behaupten, der Teufel habe ihn nach Europa gebracht. Von einer anderen medicinischen These vom Kaffee, welche am 15. September 1695 ebenfalls aux Ecoles de Paris disputirt wurde, soll nichts erwähnt werden, denn in ihr wird auf eine nagelneue mechanische Art entschieden und endlich nach langem Umschweife geschlossen: der tägliche Gebrauch des Kaffee mache Männer und Weiber zum Kinderzeugen untüchtig.

Digitized by Google

sei u. s. w.; dagegen wurde gleichzeitig eine lateinische Dissertation[1]) von der Kunst die Gesundheit zu erhalten, gesehen, deren Autor ein angesehener Arzt, indem er auf das Getränk zu sprechen kommt, ausdrücklich versichert, daß der Kaffee heilsam und dienlich sei. Endlich hat Herr Andry in seinem gelehrten Traktat von den Speisen in den Fasten, welcher bei Coignard 1713 gedruckt worden, nicht nur den Kaffee zugelassen, sondern auch eine neue Art und Weise angegeben, wie man sich desselben bedienen soll, und findet, daß Kaffee weit dienlicher und nützlicher sei als die gewöhnliche Speise.

Andry sagt unter anderem in seinem Traktat: „Bisher hat man von keinem anderen Mittel, wenn man sich des Kaffee's bedienen wollte, nicht gewußt, als nur von brennen. Und dennoch giebet es noch eine andere Weise daran das zu bewundern kein Mensch nicht gedacht. Man kann nämlich die Tinktur aus dem Kaffee ziehen wie aus dem Thee, und vermittels dieser schlechten und ganz einfältigen Weise ein weit besseres Getränk daraus bereiten, an dem nichts angebranntes zu verspüren, ja die noch überdies ein ganz natürliches extractum sein soll, alles dessen, was an dem Kaffee nicht eben gar zu fixe und am meisten ätherisch ist, daß heißt derjenige Theil, welcher am meisten merkurialisch, am allerleichtesten und zugleich das allerangenehmste an diesem mixto ist: dahingegen, wenn er gebrannt wird, man Ursach giebet, daß das allermeiste von diesem merkurialischem principo von diesem angenehmen und subtilen spiritu verflieget. Sicher und gewiß ist es, daß dem Kaffee bei der gewöhnlichen Zurichtung allemal ein Großes vom Gewicht abgeht: wer es versuchen will, der wird es erfahren, daß der Verlust auf 120 Gran von einer Unze sich erstrecket, das sind auf die 2 Quintlein: welche Verminderung nur gar zu groß, daß nicht auch die flüchtigen Spiritus, die ohnedem am ersten pflegen wegzufliegen, Theil daran haben sollten. Dem sey aber wie ihm wolle, dieses Getränk soll dergestalt bereitet werden: Man nehme ein Quintlein Kaffeebohnen, die von den Schalen wohl gereinigt sind, lasse sie zum längsten eine viertel Stunde in einem halben Maße Wasser sieden, rücke es darauf vom Feuer weg, so wird der Liquor schön citronengelb aussehen, den verdicke man wohl und lasse ihn also eine gute Weile stehen, daß er sich setzen möge und trinke ihn sodann mit Zucker. Dieses Getränk dunstet einen lieblichen Geruch von sich, der bald verfleugt, und hat einen angenehmen Geschmack. Es stärket den Magen, verbessert was unverdaulich in demsel-

[1]) Dissertatio de Hygiène mendae sanitatis, et praecavendorum imminentium morborum praecepta tradens etc. I Vol. 12. 1710 Valence im Delphinat.

Digitized by Google

ben ist und erleichtert den Kopf gar merklich. Das aber ist etwas ganz sonderbares daran, daß es die Schärfe des Urins vortrefflich mindert und auch den allerheftigsten Husten stillet, welches wir bei unterschiedlichen Patienten versucht und gut befunden haben. Der einmal gebrauchte Kaffee behält dennoch von seiner Kraft genug, daß er zum anderen, auch wohl zum drittenmal kann dienen: welches daher kommt, daß diese Frucht, die durch das sieden schier gar nicht weich wird, eine aus dermaßen dichte Textur und Wesen hat, dadurch verwehret wird, daß das subtilste nicht alles auf einmal ausdämpfen kann. Lässet man diesen Kaffee an einem zu starken Feuer zu lange kochen, so wird die Farbe stärker und der Liquor ganz grasgrün. Alsdann ist er bei weitem nicht so gut, die weil er gar zu voller irdischer Theilgen ist; er lässet auch ein wenig grünen Schleimes auf des Gefäßes Boden zurücke, welcher die Gröbe der ermeldeten Theilgen sattsam andeutet. Deßwegen muß man sich wohl in Acht nehmen, damit er nicht zu stark aufsiede: denn, wo man diese Vorsicht brauchet, kann man versichert sein, man habe einen wunderguten Trank, der diese heilsamen Wirkungen kann zu Wege bringen, die wir nur erst gezeiget haben. Es ist auch wol zu glauben, im Fall er sollte in Gebrauch gerathen, daß man noch größeren Nutzen davon haben und erhalten möge."

Im Vorbeigehen wollen wir einer geschriebenen Nachricht erwähnen, welche Helvetius auf Ersuchen einer vornehmen Person aufgesetzt hat. Dieselbe ist ganz zum Vortheil des Kaffee geschrieben, denn er beschreibt dessen Natur und Beschaffenheit, giebt an wie derselbe zu gebrauchen und zuzurichten, und zwar in solcher Weise wie man sie von seiner Geschicklichkeit voraussetzen darf.

Diejenigen, welche ihre Gesundheit nicht so genau in Acht nehmen, sondern nur ihr Vergnügen im Geschmacke suchen, haben Mittel und Wege gefunden den Kaffee auf viele und mancherlei Art zu verändern, um denselben desto lieblicher zu machen. Diese Veränderung wird noch jeden Tag von einer unzähligen Menge solcher Leute versucht, welche den Kaffee ganz ohne Maß mit Zucker gleichsam überladen, obgleich der Kaffee, welchen man trinken will, niemals mehr Zucker auflöst als er davon aufnehmen kann. Man macht demnach aus dem Kaffee einen dicken Syrup, der oft schädlich ist, anstatt daß er ein temperirt und heilsames Getränk sein soll. In Paris, sagt La Roque, hat man vor nicht zu langer Zeit für die lüsternen Liebhaber des Kaffee, auch Kaffee-Konfekt bereitet, und endlich auch in Marseille ein Kaffee-Wasser ausgesonnen, welches eine Gattung Rossoli ist und sehr angenehmen, dem gebrannten Kaffee nicht unähnlichen Geruch hat.

La Roque schließt seine Erzählung der Verbreitung des Kaffee's in

Digitized by Google

Frankreich, indem er sagt: „Es dürfte der Café-Historie noch etwas mangeln, woferne, da wir doch der Französischen Medicorum Fleiß und allgemeine Genehmhaltung, die er straks anfangs hat erlanget und unter den Gelehrten noch so viel behält, erwähnet und angeführet haben, wir die Herren Poeten französischer Nation hier vergessen hätten, die den Kaffee mit ihren Gedichten beehret. Wollten wir alles zusammentragen, was davon gefertigt worden, möchte es vielleicht ein Konvolut zusammen machen, welches eben nicht unangenehm möchte sein und dem auch gar nicht weichen dürfte, welches in der Königl. Bibliothek von den orientalischen Poeten zu befinden ist. Alldieweil aber die meisten unter diesen Stücken in eines jeden Händen sind, so wollen wir uns nur mit Aufführung von zwei dergleichen Stücken begnügen lassen, welche mir von der besten Art zu sein geschienen, die auch nicht so gar sehr gemeine worden sind."

„Das erste findet sich in des Jesuiten P. Vaniere seinem Praedio rustico, und ist eines der vollkommen ausgearbeiteten Gedichte dieser Art. Nach Behandlung des Weines redet der Poet auch von der wunderbaren Wirkung des Kaffeetrankes und insonderheit von der Trunkenheit, die er auf physikalische und der naturkundigen Weise erkläret. Unter allen Mitteln, welche die tauglichsten sind ein durch den Wein verwirrtes Haupt wiederum zurecht zu bringen, giebt er den Kaffee an, vertritt und beschreibet zugleich seine übrigen herrlichen Tugenden, auch solche, die selbst dem Gemüthe zu statten kommen. Also aber erkläret er sich deßhalben:

Ut medeare malo, non est praesentius ullum
Auxilium, quam si terris faba missa pelasgis
Intumuit; nitidos sartagine tosta per ignes,
Tritaque mox validis intra mortaria pilis,
Diluitur limpha, facilique parabilis arte
Vulcano coquitur, donec vas pulvis ad imum
Venerit, et posito mansueverit ollula motu.
Tictilibus rufos pateris infunde liquores,
Adde peregrina dulces ab arundine succos,
Ora sapore calix ne tristia laedat amaro.
Seu longas opus est studiis traducere noctes,
Sive graves caput tenebras induxerit Auster
Seu nocuere dapes, illo medicamine Vates
Ingenium emendet, laetusque infecta resumat
Carmina, nec fontes alios, quibus ora Poetae
Proluerint, fluxisse, solo male credat Achivo.

Digitized by Google

Das andere Gedicht ist eine in französischer Sprache geschriebene Kantate, sie lautet:

## Le Café.

### Cantate.

Café, quels climats inconnus,
Ignorent les beaux feux que ta vapeur in spire?
Tu comptes dans ton vaste Empire,
Des lieux rebelles à Bacchus.
Favorable liqueur, dont mon ame est ravie,
Par tes enchantemens augmente nos beaux jours;
Nous domtons le sommeil, par ton heureux secours
Tu nous rends les momens qu'il derobe à la vie.
Par tes enchantemens augmente nos beaux jours.
L'Astre dont chaque jour la clarté donce et pure,
Vient du Soleil absent consoler la Nature,
Te doit souvent te regard des humains,
Les feux rivals de sa lumiere,
Aux yeux savans, par toi devenus plus certains,
Decouvrement leur vaste carriere.
Que Minerve, et ses favoris,
De tes divins attraits connoissent bien le prix.

Café, du jus de la bouteille,
Tu combats le fatal poison,
Tu ravis au Dieu de la treille,
Le buveur, que ton charme éveille,
Et tu le rends à la Raison.

Le Sage s'il s'amuse à boire,
Ne se livre qu'à tes douceurs,
Tu sers les filles de memoire;
Qu'Apollon célebre ta gloire,
La sienne accroit par tes faveurs.

Café, du jus de la bouteille,
Tu combats le fatal poison
Tu ravis au Dieu de la treille,
Le buveur, que ton charme éveille,
Et tu le rends à la Raison.

Digitized by Google

Quand une habile main t'apprête,
Quel plaisir est égal a celui que tu fais?
Ton odeur seulement te promet la conquête
Des mortels qui n'ont pas éprouvé tes attraits.

O toi, liqueur que j'aime,
Regne, coule en tous lieux,
Bannis le Nectar même
De la table des Dieux.
Fais sans cesse la guerre
Au jus feditieux
Fais gouter à la terre
Le doux calme des Dieux
O toi, liqueur que j'aime
Regne, coule en tous lieux,
Bannis le Nectar même
De la table des Dieux.

Ins Deutsche übersetzt lautet dieses Gedicht etwa wie folgt:

## Vom Kaffee.

### Kantate.

Kaffee, dein recht flücht'ges Feuer,
Ist der ganzen Welt bekannt,
Und das will die Oberhand
Nur an solchen Orten führen,
Die dem Bacchus rebelliren.

O angenehmer Saft!
Von dem mein Geist entzückt
In dessen Zauberkraft
Dem allerschönsten Leben
Den besten Zusatz weiß zu geben,
Und auch den düstern Schlaf aus unsern Augen rückt,
Was Sorgen und Verdruß in uns verletzen,
Weißt du recht glücklich zu ersetzen.
Du Stern von dessen Anmuth Glanz und Schein
Wir, wenn die Sonne weicht, dennoch getröstet sein,
Wer wollte dann nicht stets an deine Kraft gedenken -
Die du uns pflegst durch deine Gluth zu schenken,
Du öffnest ja die große Bahn,
Auf welcher manch gelehrter Kopf sein Glück probiren kann,



Digitized by Google

Minerva selbst nebst ihren Söhnen,
Weiß deine Wunderkraft nach rechtem Werth zu krönen,
Kaffee, du angenehme Quelle
Du tilgst das Gift in Adern aus
Und bringst uns von der Säufer Stelle
In der vernünftigen Götter Haus.
Du weißt vom Schlaf uns zu beleben,
Und Trunknen die Vernunft zu geben.
Wenn kluge Leute trinken wollen,
So opfern sie dir ihre Zeit,
Die ihr Gedächtnis stärken sollen,
Die geh'n zu deiner Süßigkeit
Und wenn Apollo dich verehret,
So wird dein Ruhm dadurch vermehret.

Wer dich recht zu bereiten weiß,
Der hat für seine Müh' und Fleiß
Vielfältiges Vergnügen,
Ja, dein Geruch,
Kann, trotz der Neider Fluch,
Den, so dich noch nicht kennt, besiegen.
Trank, in den ich mich verliebet,
Breite deine Herrschaft aus,
Banne aus der Götter Haus
Allen Trank der dich betrübet,
Such, tränke, die betrügen,
Neige dann der Erde zu
Den Geschmack der Himmelsruh.

Wir haben uns länger als wir beabsichtigten bei der Erzählung, wie der Kaffee nach Frankreich gekommen und welche Aufnahme er dort gefunden, verweilt und wollen nun unsern Leser mit der Wanderung desselben durch die übrigen Länder Europa's und sein Verbleiben in denselben bekannt machen.

## Kaffee in der Schweiz.

Daß mit Einführung des Kaffee's in Frankreich, derselbe auch in der angrenzenden Schweiz, namentlich in den Kantonen Genf, Neuenburg und Basel bekannt werden mußte und in diesen schon vor Ende des 17. Jahrhunderts in Gebrauch kam, ist leicht begreiflich, ebenso, daß seit Mitte des

Digitized by Google

vorigen Jahrhunderts in den größeren Städten wie Genf, Neuenburg, Basel die Kaffeehäuser in Schwung waren und sich auch in den übrigen Städten der westlichen, nördlichen und östlichen Schweiz mehr und mehr verbreiteten und unentbehrlich machten; denn wie dem Franzosen, so ist auch dem Schweizer, wenn er es einigermaßen vermag, der Besuch des Kaffeehauses nach Tisch zum Bedürfnis geworden. Den Kaufmann, der in ausländischen Diensten gestandene Militär, besonders in Solothurn und Luzern, der Rentier, kurz die meisten Stände finden sich im Kaffeehause zusammen und der Fremde, welcher einen oder den anderen am Vormittag vergeblich suchte, findet den Betreffenden sicher am Nachmittage im Kaffeehause. Leider, daß sich dort Geschäftsleute von 1 bis 4 Uhr häufig mit Karten- oder Billardspiel beschäftigen, und während dieser Zeit ihr Geschäft fremden Leuten überlassen, welche dasselbe ihrerseits vernachlässigen und oft zu Grunde richten. Obgleich naturalisirter Schweizer, konnten wir es nie über uns bringen ein Kaffeehaus zu besuchen und können daher über das Leben in demselben auch nur unvollständig Auskunft geben. Der Konsum des Kaffee's ist in allen Schichten der schweizerischen Bevölkerung bedeutend und ist das Getränk in Stadt und Land zum Lebensbedürfnisse geworden.

## Kaffee in England.

Daß auch in England der Kaffee und dessen Gebrauch schon früher bekannt wurde, bedarf wohl kaum des Beleges. Nach einigen soll er schon 1628 dort bekannt gewesen sein; aber obgleich Houghton behauptet, daß sich der Arzt Harvey des Kaffee's als diätetischen Getränkes persönlich bediente und ein Kaufmann Rastal in Cleghorn schon 1651 ein Kaffeehaus errichtet habe, so sind doch mehrere Belege dafür vorhanden, daß erst 1652 der englische Kaufmann Edwards die ersten Kaffeebohnen aus der Türkei nach England gebracht und seine mitgebrachte griechische Sklavin Pauyva, den Kaffee zu rösten und zuzubereiten verstanden habe. Seine Freunde wollten das neue, ihnen noch unbekannte Getränk häufig versuchen, überliefen ihn in seinem Hause, was ihm endlich unbequem wurde und veranlaßte, seiner Sklavin die Freiheit zu schenken, sie mit seinem Kutscher, Namens Bowmann, zu verheirathen und ihnen die Mittel zur Errichtung eines Kaffeehauses in St. Michaels Alley, Cornhill, zu geben, welches heute noch unter dem Namen Virginia Caffeehouse besteht. In den christlich-europäischen Staaten war es das Erste; nach dem großen Brande 1666 wurde es aufs Neue von einem gewissen Garaway eröffnet. In einer Nummer des Londoner Advertiser vom 25. Mai 1657 liest man: „In Bartholomew-



Digitized by Google

Lane, hinter der alten Bank, kann man das Getränk, Kaffee genannt, Morgens, sowie Nachmittags 3 Uhr haben."

Die englischen Gesetze erwähnen des Kaffee's zuerst im Jahre 1660; jeder, welcher mit Kaffee handelte, ihn kochte und ausschenkte, mußte eine Abgabe von 4 Pence pro Gallon entrichten. Aus demselben Grunde, wie in der Türkei, wurden auch hier durch Karl II. die Kaffeehäuser geschlossen, indem die, wegen der Gesetzlichkeit des Kaffee's befragten Rechtsgelehrten erklärten, daß das Ausschenken des Kaffee's zwar ein harmloses Geschäft sei, aber doch von allgemeinem Nachtheil werden könne, wenn es zur Beförderung von Aufwiegelungen, Verbreitung lügenhafter Gerüchte und Lästerung angesehener Personen gemißbraucht werde. Der durch die Kaffeetrinker gedrohete Aufruhr veranlaßte Karl II. nach wenigen Tagen schon sein Verbot zurückzunehmen und die Kaffeehäuser wieder öffnen zu lassen. Das erste großartige Kaffeehaus wurde von einem Bartkünstler James Faß 1706 eröffnet; die Behörde bedeutete ihn aber mit dem Ausschenken des fremden Getränkes, Kaffee genannt, aufzuhören, da es der Gesundheit nachtheilig und im Geschmack widerlich sei. Erst 1768 erklärte die Londoner medicinische Fakultät den Kaffee für gesund und wohlschmeckend, und während der Kontinentalsperre kamen auch in England die lieblichen Surrogate des Kaffee's in Aufnahme. Ueber die Ermäßigung des Einfuhrzolles auf 3 Pence pro Pfund Kaffee und den sich dadurch so äußerst günstig gestaltenden Kaffeehandel und Kaffeekonsum in England haben wir früher schon das Nöthige mitgetheilt und obgleich der Verbrauch an Thee dort vorherrschend ist, so kann der Konsum des Kaffee's doch auf ca. 500 000 Ctr. geschätzt werden.

## Kaffee in Holland.

In Holland finden wir erst am Ende des 17. Jahrhunderts den Kaffee allgemeiner in Gebrauch. Bei Anführung der Kaffeekultur auf Java und den holländischen Besitzungen in Südamerika und Westindien erwähnten wir bereits, daß die Holländer den Kaffee in seinem Vaterlande kennen lernten und nicht ahnten, daß derselbe ihnen so immense Reichthümer bringen würde. Auf den Preiskouranten von Amsterdam und Rotterdam erscheint der Kaffee zuerst 1690, und amtliche Urkunden erwähnen desselben im Beginne des 18. Jahrhunderts. Nur kurze Zeit betrieben holländische Kaufleute den Kaffeehandel mit Arabien, sie akklimatisirten den Kaffeebaum in ihren holländischen Besitzungen und die Resultate waren so günstig, daß 1719 die ersten Kaffeebohnen aus Batavia auf dem Markt in Amsterdam anlangten. Nachdem auch die Kaffeekultur auf den holländisch-westindischen

Digitized by Google

Besitzungen Eingang gefunden und diese dem Mutterlande ihre reichlichen Ernten zuführen konnten, entwickelte sich der Kaffeehandel in Holland immer mehr; dasselbe erhielt für diesen Artikel nicht allein seine Selbständigkeit, sondern machte auch den damals noch rivalisirenden venetianischen Kaufleuten den Vorrang in diesem Artikel streitig. Am nachdrücklichsten wurde dieser Handel in der Mitte des 18. Jahrhunderts betrieben, zu welcher Zeit Amsterdam sämmtliche europäische Märkte mit Kaffee versorgte. Sind auch im Laufe der Zeit den Holländern bedeutende Rivalen in den Engländern und Franzosen entstanden, so sind es doch heute noch die großen Auktionen der niederländischen Handels-Maatschappy, welche die Kaffeepreise sämmtlicher europäischer Märkte regeln. Amsterdam, Rotterdam und London sind die Hauptkaffeemärkte Europa's, auf sie folgen Havre, Bordeaux, Marseille, Triest, Liverpool, Hamburg und Bremen.

## Kaffee in Schweden.

Nach Schweden kam der Gebrauch des Kaffee's durch Reisende aus Frankreich; zwar untersagte Gustav Adolph IV dessen Einfuhr und den Genuß desselben bei harten Strafen und konnte der Fremde in keinem Gasthofe solchen erhalten, außer er verlangte braunen Thee, in welchem Falle er mit Sicherheit darauf rechnen konnte, daß ihm im Theegeschirr Kaffee servirt wurde. Auch in Privathäusern wurde Kaffee aus Theetöpfen getrunken und das Verbot konnte nur eine Verbannung des Namens, nicht aber des Gegenstandes bewirken. Daß auch in Schweden die Aerzte es waren, welche als Feinde des Kaffee's auftraten und diesem den Krieg erklärten, darf nicht verwundern, ebenso, daß sie es zu einem Verbote desselben, auf Grund des Auftretens einer Menge früher unbekannter Krankheitsformen in der Provinz Dalecarlien brachten, in welcher Provinz zugleich der Wohlstand bedeutende Rückschritte machte und die Regierung zu einer Untersuchung veranlaßte, deren 1828 bekannt gewordenes Resultat diese Veränderungen dem unmäßigen Genusse des Kaffee's schuld gab; „denn" sagt der Berichterstatter, „da wo sich das Volk dieses Getränkes enthalten hat, ist seine Gesundheit und sein Wohlstand unverändert geblieben." Die in Folge dessen von der Regierung erlassenen Verbote des Kaffee's konnten jedoch die bereits fest gewurzelte Gewohnheit des Kaffeegenusses nicht eindämmen und die erlassenen Verordnungen mußten nach kurzer Zeit wieder aufgehoben werden.

Digitized by Google

## Kaffee in Dänemark.

Gegen das Ende des 17. Jahrhunderts wurde der Kaffee in Dänemark bekannt und machte beim Volke, trotz der kräftigsten Verordnungen der Regierung, das Umsichgreifen dieses, Leib und Seele verderbenden Getränkes zu verhindern, sehr rasche Fortschritte, so daß endlich auch die Regierung die Zwecklosigkeit, das Kaffeetrinken durch Verbote und Strafen zu verhindern, einsah und es schließlich jedem überließ sich dem Kaffeegenusse hinzugeben, von dem man einsah, daß derselbe bei mäßigem Gebrauche die Gesundheit der Bewohner nicht im Geringsten gefährdete. Bald entstanden Kaffeehäuser in Kopenhagen und den übrigen größeren Städten des Reiches, und der Kaffeetrank fand eben so leicht wie an anderen Orten Eingang in die Wohnungen der Bürger und Landleute. Sogar auf Island wurde zu Anfang unseres Jahrhunderts Kaffee bei den Bewohnern gefunden und von diesen gerne getrunken.

## Kaffee in Spanien und Portugal.

Obgleich Spanien und Portugal, wie überhaupt die südeuropäischen Länder vorzugsweise an Chokolade gewöhnt sind, so gab doch Italien und das südliche Frankreich, wie wir gesehen, zuerst das Beispiel des Kaffeegenusses und wurde Kaffee gegen das Ende des 16. Jahrhunderts auch, allerdings nur wenig, in den genannten Ländern bekannt, aber in Spanien bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts wenig gebraucht, während um diese Zeit schon Kaffeebuden in Lissabon existirten. Portugiesische Kaufleute trieben starken Kaffeehandel mit Italien und sollen 1791 3 Millionen Pfund von Oporto nach Livorno ausgeführt worden sein. Beim Tode Philipp VI. von Spanien, 1668, befand sich Kaffee noch nicht unter den Genüssen des Hofes; während der Krankheit des Königs wurde diesem ein Becher schwarzer Kaffee verordnet, von ihm aber als etwas Widerwärtiges zurückgewiesen, während er es nicht verschmähete, den Kaffeebaum auf seinen überseeischen Kolonien heimisch zu machen, wozu ihn namentlich sein thätiger Minister Olivarez veranlaßte. Besonders die männliche Bevölkerung Spaniens liebt den Kaffee leidenschaftlich, während das schöne Geschlecht, entgegengesetzt den deutschen Damen eher der Chokolade huldigt, welche sie in ihren Wohnungen trinken, während die Männer die Kaffeehäuser besuchen, von welchen Madrid 1825 kaum drei anständige zählte, während es 1835 deren zwölf und 1868 deren in die fünfzig aufzuweisen hatte. In den 1840er Jahren war das Kaffeehaus de la Ava de Moca in der

Digitized by Google

Calle de Alkala noch das einzige alten Gepräges; das Café por Moratin soll um die genannte Zeit eines der besuchtesten gewesen sein. Noch in der Mitte des 18. Jahrhunderts war der Kaffeehandel Spaniens bedeutend; während seines Krieges mit der glorreichen Republik Frankreich 1793 und später, als Spanien der Schauplatz des Krieges wurde, benutzten Frankreich und England die sich zum Nachtheile Spaniens ändernde Konjunktur zu ihrem Vortheile und zog sich in Folge dessen der Kaffeehandel nach Amsterdam, Marseille und London. Einen neuen Verlust erlitt Spanien durch den Baseler Frieden 1795 und zwar dadurch, daß es seinen Antheil an der Insel Sankt Domingo an Frankreich abtreten mußte.

## Kaffee in Deutschland.

Um das Jahr 1644 finden wir den Kaffee, wenn auch nur in kleinen Quantitäten, in Deutschland im Gebrauch. Anfangs und zwar bis zu Ende des 17. Jahrhunderts wurde er schon gebrannt aus Holland bezogen und kam der erste rohe Kaffee im Jahre 1694 nach Leipzig; derselbe wurde aber erst um 1720 in Sachsen bekannter, in welchem Jahre auch das erste Kaffeehaus, der noch jetzt bestehende „Kaffeebaum" in der kleinen Fleischergasse errichtet wurde. Nach Berlin soll roher Kaffee schon 1690 gekommen, das erste Kaffeehaus aber erst 1721 dort errichtet worden sein. Thatsache ist, daß die zweite Gemahlin des großen Kurfürsten von Brandenburg, gewöhnlich die brandenburgische Agrippina genannt, 1675 den Versuch machte, dem Kurprinzen in einer Tasse Kaffee Gift beizubringen. Im Jahre 1700 wurde in Danzig schon Kaffee getrunken, und in Wittenberg schenkten Italiener, da andere Personen die Bereitung des Kaffee's nicht verstanden, Kaffee in ihren Kellern aus; später wurde der Gebrauch des Kaffeetrinkens in genannter Stadt durch eine Wienerin allgemeiner. Die Königl. preußische Regierung, wie auch heute noch, für das Wohl ihrer Staatsangehörigen besorgt, suchte, wie die Regierungen in England, Schweden, Dänemark ꝛc., dem einbrechenden Uebel des Kaffeetrinkens auf alle nur mögliche Art zu steuern und bemühete sich besonders Friedrich der Große seinen Unterthanen aus väterlicher Fürsorge das Kaffeetrinken abzugewöhnen. Als 1770 im Fürstenthum Halberstadt mit der Versteuerung einiger Luxuswaaren Veränderungen vorgenommen wurden, ergab es sich, daß durch die zu jener Zeit schon ziemlich gestiegene Konsumtion des Kaffee, dieser Artikel dem Lande viel Geld entzog. Letzteres für sich zu behalten, war des großen Friedrich Wunsch, der, besorgt für das Wohl seiner Angehörigen, in Folge dessen ein allgemeines Verbot gegen die Einfuhr und den Genuß des Kaffee erließ, nach welchem es weder dem Adel

Digitized by Google

noch der Bürgerschaft gestattet war, sich dieses Getränkes zu bedienen. Die sich durch dieses Verbot tief verletzt fühlende Ritterschaft machte Vorstellungen und suchte das so beliebte Getränk auf das Nachdrücklichste zu vertheidigen. Der Erfolg war, was auch von einem Fürsten, dem keine Beachtung der Person zu einer Aenderung seiner einmal gefaßten Beschlüsse veranlassen konnte, zu erwarten war, folgende Antwort: „Der Supplikanten Privilegia sind älter als der Gebrauch des Kaffee und leiden also nicht, wenn dessen Gebrauch erschwert wird. Die Konsumtion des Kaffee ist zu weit gehend und hat sich jeder Bauer und gemeine Mensch an ihn gewöhnt, da derselbe überall zu finden ist, wodurch viel Geld zum Lande hinausgejagt wird. Der einheimischen Brauereien Bestes verlangt, daß sich die Leute wieder an das Bier gewöhnen. Er, der König selbst sei in seiner Jugend mit Biersuppen auferzogen worden, mithin können die Halberstädter ebenfalls dabei gedeihen, jedenfalls sei die Biersuppe gesunder als Kaffee." Das Verbot wurde aber später doch wieder aufgehoben; nach einer 1781 erschienenen Verordnung mußte aller Kaffee, welcher in den Städten und auf dem platten Lande zur Konsumtion bestimmt war, in öffentlichen Brennhäusern gebrannt werden, und eine noch spätere Verordnung gestattet der Ritterschaft, dem Adel, den Kommandanten und Offizieren der Truppen, der Geistlichkeit, den Bürgern — soferne diese von ihren Revenüen leben — den Fabrikanten und Kaufleuten en gros — soferne diese nicht Kaffee en detail verkaufen — und allen denjenigen, deren Stand und Umstände sie zum Gebrauch des Kaffee berechtigen, den Kaffee für ihren eigenen Bedarf aus erster Hand zu beziehen, oder ihn nach ihrem Belieben bei den Ortskaufleuten zu entnehmen, solchen auch und wie sie wollen, in ihren Häusern nach ihrem Geschmack zu brennen. Nach Schlözer wurden damals in Preußen $3^1/_2$ Millionen Pfund verbraucht, von 1820 bis 1823 gegen 11 bis 12 Millionen und jetzt zwischen 40 und 50 Millionen Pfund.

In Wien mag das Kaffeetrinken um das Jahr 1650 bekannt worden und das erste Kaffeehaus auf deutschen Boden vom Dolmetscher der orientalischen Handelsgesellschaft dem Polen Kolczinsky, 1685 — also nach der Belagerung unter Kara Mustafa, und dem Entsatze durch Karl von Lothringen und Sobiesky errichtet worden sein; dieser erhielt für seine als Kundschafter geleisteten Dienste einen Theil der von den fliehenden Türken zurückgelassenen bedeutenden Kaffeevorräthe und die Erlaubnis zur Errichtung eines Kaffeehauses. Dasselbe besteht heute noch und ist mit dem Bildnisse des ersten Unternehmers geziert; ja die unvergeßlichen Kaiser Joseph und Leopold beehrten das Haus mit ihrem Besuche, daher hier auch ein Gemälde, Castor und Pollux vorstellend, zu sehen ist mit der In-

Digitized by Google

schrift: „der edlen Brüder Hochgestirn schien einst sogar an diesem dunklen Ort, den 27. Juli 1776."

In Nürnberg wurde 1696 das erste Kaffeehaus hinter dem Rathhaus von Stör eröffnet und soll im Jahre 1758 ein zweites errichtet worden sein. — Nach Jac. Schaller kam zu Anfang des 18. Jahrhunderts ein Araber Namens Georgius Deodatus Damascenus nach Prag, welcher auf der Altstadt in der Jesuitengasse in Nr. 490 beim Kornova (jetzt Nr. 181 zur goldenen Schlange) seine Wohnung aufschlug und das Prager Publikum zuerst den Genuß des Kaffee lehrte, indem er dieses Getränk auf der Gasse feil bot. Im Jahre 1714 erhielt er das Bürgerrecht und errichtete das erste Kaffeehaus in einem dicht am kleinseitner Brückenthurm befindlichen Laden Nr. 84. Professor J. M. Scholky citirt (in seiner Schrift: Prag wie es war und wie es ist, Heft 2, S. 214) über ein in den Prager Stadtbüchern aufbewahrtes Magistratsausschreiben, aus welchem hervorgeht, daß bereits 1688 nicht nur ein gewisser Lamp von Rondel, sondern auch der Apotheker und Rathsverwandte Jul. Weybl einen öffentlichen bewilligten Kaffeeschank besessen haben.

Nach Bayern kam der Kaffee schon zu Ende des 17. Jahrhunderts; nach Galleti wurde in Augsburg 1703 das erste Kaffeehaus errichtet. „In diesem Jahre", sagt Paul von Stetten, „wurde man auf die Kaffeehäuser aufmerksam, und die starke Nahrung, welche die Kaffeeschenken hatten, veranlaßte, daß man sie zu bürgerlichen Mitleiden zog und sie dem Umgeldamt unterwarf." Die Zahl der Kaffeeschenken wurde 1717 auf sechs festgesetzt, 1762 waren es acht. Regensburg soll 1686 sein erstes Kaffeehaus erhalten haben. In Hamburg errichtete Cornelius Bontekoe 1687 das erste Kaffeehaus.

Nach Volz (Beiträge zur Kulturgeschichte) wurde in Stuttgart im Jahre 1712 das erste Kaffeehaus von David Ulrich Aulber (Gasthof zum König von England) errichtet und den dasselbe haltenden Wirth nannte man 1718 noch „Kaffeesieder"; derselbe stand unter der Gerichtsbarkeit des Hofes. Der berüchtigte Jude Süß monopolisirte das Errichten von Kaffeehäusern und verpachtete dieses Monopol an den Meistbietenden. In den Acciseregistern Württembergs kommt der Kaffee das erste Mal 1744 vor und heißt es in der Acciseordnung: „Die dritte Klasse begreift kostbare Gewürze, Safran, Zimmt, Muskatnuß, Nägelein u. dergl., item Chokolade, Caffée und Thee ꝛc." Trotzdem wollte der Kaffee auf dem Lande noch keinen Eingang finden, ja in einzelnen Städten wie in Ravensburg wurde der Kaffeeschank und das Kaffeetrinken bei 5 fl. Strafe und Konfiskation des Kaffeegeschirres verboten. In Reutlingen wurde das 1760 dort eingeführte Getränk „Gantwasser" und heute noch in einigen

Digitized by Google

Gegenden des Thüringer Waldes „Banquerottwasser" genannt. In Würtemberg soll, nach Volz, in einigen Gegenden der Kaffee erst Anfangs unseres Jahrhunderts bekannt und eingeführt worden sein, so z. B. in Genkingen auf der Alp, wo das Hungerjahr 1817 zuerst seinen Gebrauch herbeiführte, weil zu jener Zeit Kaffee als das billigste Nahrungsmittel angesehen wurde. Das Landvolk auf der Alp kannte Ende des vorigen Jahrhunderts den Kaffee nur den Namen nach und in Nußberg auf den Fildern, einem wohlhabenden Dorfe, kannte man 1790 noch keine Kaffeemühle.

Ueber den Gebrauch des Kaffee in Thüringen haben wir schon an einer anderen Stelle das Nöthige gesagt; hier sei nur erwähnt, daß das Kaffeetrinken zwischen 1750 und 1780 wahrscheinlich durch herumreisende Italiener, später durch Franzosen während des 7jährigen Krieges dorthin gekommen sein mag. Hindernisse scheinen seiner Einführung keine in den Weg gelegt worden zu sein, dies geht schon aus dem großen Quantum Kaffee, das bis Ende vorigen Jahrhunderts dort verbraucht wurde, hervor, obgleich der Bewohner des Thüringer Waldes weniger auf die Qualität als mehr auf die Quantität des betreffenden Getränkes sieht und sich glücklich fühlt, wenn er des Tages über 3 bis 4 Mal sein Quantum zum größten Theil aus gebrannten Rüben bestehenden Kaffee mit obligater Kartoffelbegleitung genießen kann.

In Hannover wurde ein Verbot gegen das Kaffeetrinken des Landvolkes durch Kurfürst Georg III. am 24. Oktober 1781 erlassen, und nur den Städtebewohnern der Verkauf des Kaffee, aber nicht unter 1 Pfund und das Kaffeetrinken erlaubt.

Dies ist in kurzen Zügen die Geschichte der Wanderung des Kaffee durch die civilisirte Welt; Kaffee wird jetzt überall, in den Städten wie auf dem platten Lande, in den Palästen der Reichen bis herab in die ärmlichste Hütte getrunken; als Nahrungsmittel rivalisirt er mit der Kartoffel und die Hungerjahre 1817 und 1847 bewiesen seine Vorzüglichkeit auch als eingebildetes Nahrungsmittel; denn daß Kaffee kein wirkliches Sättigungsvermögen besitzt, haben wir beim diätetischen Gebrauche desselben ausführlicher besprochen. Die ärmeren Klassen, besonders in den industriellen und Gebirgsgegenden leben meist vom Kaffee, der, obgleich nur sehr wenig Nahrungsstoff enthaltend, ihnen die Arbeit erleichtert und in Begleitung von Brod oder gerösteten Kartoffeln ihren Hunger zu stillen vermag. Durch seine aufheidernde und den Geist belebende Kraft machte er sich längst bei dem schönen Geschlechte beliebt und wurde dessen Schoßkind, und wenn schon die Ziegen des armen arabischen Derwisches diese aufheiternde Wirkung durch den Genuß der rohen Früchte und Samen verspürten, und ihr Hirte selbst

Digitized by Google

eine ungewöhnliche Fröhlichkeit und unermüdliche Geschwätzigkeit durch deren Genuß zu entwickeln vermochte, so kann es den Damen der civilisirten Welt doch wahrlich nicht als Sünde angerechnet werden, wenn sich in Kaffeegesellschaften, wo sie doch gewiß weniger Cichorie als Kaffee genießen, durch den Genuß des präparirten Getränkes und gleichzeitiger Versorgung verschiedenen Backwerkes, die Schleußen ihrer Beredtsamkeit öffnen, sie eine größere Zungenfertigkeit an den Tag legen und ihre abwesenden Freundinnen und Feindinnen durch die feine und grobe Hechel ziehen, wobei ja nur die löbliche Absicht zu Grunde liegt, die Abwesenden zu vervollkommnen, damit sie später ebenfalls in feinerer Gesellschaft verkehren können. „Aber auch bei Männern", sagt Volz, „hat man die Bemerkung gemacht, daß ein Kaffeetrinker selten ein Trunkenbold ist und die Völlerei da, wo der Kaffee festen Fuß faßte und Lebensbedürfnis wurde, ihm Platz machen mußte; besonders wichtig für das gesellschaftliche Leben ist die mit der Zunahme des Kaffeetrinkens Hand in Hand gehende Verminderung des Branntweingenusses."

Wir führten bereits an, daß auch bei uns für und wider den Kaffee, wie gegen den Taback von Theologen und Aerzten geeifert wurde, und es ist bekannt, daß auch in neuerer Zeit besonders die Homöopathen über den Kaffee den Bann verhängten, während andere Aerzte, wie z. B. Le Mercy, behaupteten, der Kaffee sei ein probates Mittel, die Neigungen der sinnlichen Liebe zu überwinden. Dagegen warf ein satyrisches Pamphlet in England den Kaffee trinkenden Christen vor, daß sie jetzt Türken würden und nur noch die Harems einzuführen seien um England türkisch zu machen. Im Jahre 1672 wurde über die schlechten Gesellschaften in den Kaffeehäusern geschimpft und ein feiges herabgesunkenes Geschlecht von Pygmäen und Affen, hervorgehend aus dem Genusse des Kaffee, prophezeiet. Im Jahre 1671 hob der Italiener Magri in seinem Vista del Café alle guten Eigenschaften dieses morgenländischen Getränkes hervor und rieth dessen Gebrauch dringend an.

In Wolfgang Menzel's Briefen der Prinzessin Elisabeth Charlotte, Gemahlin des Herzogs von Orleans, an ihre Schwester in Deutschland, heißt es unter anderem: „Daß Kaffee ist nicht so nöthig vor Pfarrer, als vor katholische Priester, so nicht heirathen dürfen, denn es solle keusch machen. — Es ist mir leyd's, liebe Louise, zu wissen, daß Ihr Euch an's Kaffee gewöhnet habt; nichts ist ungesunder In der Welt undt alle Tage sehe ich Leute hier, die es quittiren müssen, weill'n es Ihnen große Krankheiten verursacht. — Ich kann weder Thee, Kafee noch Chokolade vertragen, kann nicht begreifen wie man es gerne trinkt. Thé kommt mir vor wie Mist, Kafé wie Ruß und Feigbohnen, undt Chokolade ist mir zu

Digitized by Google

süß, kann also keines leiden. Chokolade thut mir weh im Magen, was ich aber gerne essen möchte, wäre eine gute Kalteschale oder eine gute Biersup, daß thut mir nicht weh im Magen, das kann man hier (in Paris) nicht haben, denn das Bier daugt nichts hier, man hat auch hier keinen braunen Kohl, noch gut Sauerkraut (1712). — Ich bin also verwundert, wie so viele Leute den Kafé lieben, der einen so bitter üblen Geschmack hat. Ich finde, daß er eben schmeckt wie stinkender Athem."

Als Dumas während seiner ersten Reise nach Konstantinopel in einem der ersten dortigen Kaffeehäuser zu seinem Kaffee Milch verlangte, glaubte man er wolle sich über die Güte des Kaffee aufhalten und wies sein Verlangen mit Entrüstung zurück. Zucker fand sich endlich noch ein Stück im Hause und der Aufwärter brachte dasselbe auf der flachen Hand, indem er es ihm von weitem zeigte, ob er auch recht verstanden. Man reichte hierauf Dumas ein Hölzchen zum Umrühren, da der gewünschte Kaffeelöffel dort ebenfalls ein unbekannter Gegenstand war und Dumas trank seinen, jetzt durch den Zucker mit vieler Mühe verdorbenen Kaffee, zur Verwunderung der anwesenden Moslems und unter deren pantominischen Beileidsbezeugungen.

Sehr wahrscheinlich verdankt Europa die schlechte Gewohnheit den Kaffee mit Zucker und anderem zu vermischen, den Franzosen. Nach v. Bibra soll sich eine Nachricht vom Jahre 1680 vorgefunden haben, nach welcher Frau von Sevigné ihrer Tochter den Rath ertheilt, den Kaffee mit Milch zu vermischen und noch 1690 an diese schrieb, sie würde während der Fastenzeit den Kaffee mit Milch und Zucker vermischt trinken, was eine herrliche Sache sei.

Zum Schlusse der kurzen Geschichte des Kaffee erlauben wir uns noch eine deutsche Kantate mitzutheilen, welche wir La Roque's Briefen und mündlichen Nachrichten des Seekapitäns ꝛc. Mons de Merveille, Leipzig bei Theodoro Bochio, im Durchgange des Rathhauses, im Jahre 1717 verlegten Buches entnehmen.

### Lob des Cafée.

Kantate.

Caffée, Cafée ist mein Leben
Cafée ist ein Göttertrank
Ohne Cafée bin ich krank,
Selbst der süße Saft der Reben
Muß Cafée den Vorzug geben.

Digitized by Google

Es mag sich wer da will,
An Bachi nassen Gaben
Nach Herzens Appetit erlaben
Ich lasse Wein,
Und sollt' es Pontac sein
In seinen Ehren
Man lasse mich ein Köpgen Cafée nehmen;
So will ich Arisäner Saft
Für dieses Götter Naß verschweren,
Weil Cafée deine Kraft
Die kräftigsten Tinkturen kann beschämen.
Zibeth und Zucker muß
Für diesem Tranke passen,
Und durch gerechten Schluß
Das Prä dem Cafée lassen.

Ich glaube, daß die Auen
Der Musen selbst mit Caffée schwanger geh'n,
Und ein Gedichte brauen,
So darf ich nur ein Köpgen Caffée brauchen,
Und nach Gelegenheit
Ein Pfeifgen Taback darzu rauchen,
Sogleich kann ich verspüren,
Daß meinen Kiel die Musen sekundiren.

Cafée stärket Geist und Glieder,
Cafée schenkt uns neue Lust,
Cafée fördert Reim und Lieder
Cafée labt die matte Brust.
Cafée schlägt die Grillen nieder.

Wohlan, so bleibt's dabei
Nur Cafée soll mein Labsal sein.
Die Grillen müssen weichen,
Wo Cafée quillt,
Und was die Herzen trillt,
Muß hier die Segel streichen.
Cafée kann uns bei sauren Amtes Werken
Weit kräftiger als Magen-Elixir,
Frontigniak und Malvasier,
Durch seine Wärme stärken.
Kurz: Cafée geht dem Nektar für.

Digitized by Google

Das ist mein stetes A B C
Cafée, Cafée, Cafée, Cafée
Denn Deine Wunder-Säfte
Durchströmen Mark und Bein,
Und flößen frische Kräfte
Den matten Adern ein.
Drum ruf' ich, wo ich steh':
Cafée, Cafée, Cafée, Cafée.

## Kaffeehandel.

Für Deutschland, so wie für die im Süden angrenzende Schweiz sind jedenfalls die holländischen Seehäfen die Hauptbezugsquellen des Kaffee, obgleich auch solcher über Havre und mit deutschen Schiffen über die norddeutschen Hafenplätze importirt wird. Hunderte mit Kaffee befrachtete Schiffe gehen jährlich den Rhein hinauf und bringen die Kaffeebohnen nach den Haupthandelsplätzen West- und Süddeutschlands, um von da aus in die dritte und vierte Hand und von diesen in den Konsum gebracht zu werden.

Holland sendet aber auch seinen Kaffee, namentlich den von Java, so wie den anderer holländischer Kolonien in Ost- und Westindien nach den norddeutschen an der Ostsee gelegenen Seestädten, wie Danzig, Stettin, Königsberg und ist auch England ein nicht zu verachtender Konkurrent Hollands in Deutschland, indem dieses sein Produkt aus Ceylon und seinen anderen ost- und westindischen Kolonien ebenfalls auf die deutschen Märkte wirft.

Es ist nicht zu leugnen, daß der Java eine der besten Kaffeesorten ist und sich in Deutschland und der Schweiz so eingebürgert hat, daß er in beiden Ländern den Konsum amerikanischen Kaffee's bedeutend verringerte. Dadurch ist zugleich der beste Beweis geliefert, daß in den holländischen Kolonien eine gründliche Reform des Verwaltungswesens angebahnt werden muß, denn nur durch ein rationelles Ausbeuten kann der englischen Konkurrenz, welche alles aufbietet dem holländischen Handel das Scepter der Kaffeeherrschaft aus den Händen zu winden, vorgebeugt werden. Um ihr Produkt auf bessere Weise zu behandeln, haben sich die Eingeborenen Ceylons jetzt Maschinen angeschafft, um mittels dieser ihr Ziel zu erreichen. Dies läßt sich aber nicht von Java sagen. Die Bediensteten der niederländisch-ostindischen Kompagnie verursachten durch die Bedrückung der Eingeborenen einen lässigeren Anbau des Kaffeebaumes und ist Holland auch heute noch nicht im Stande, das Quantum auf den europäischen Markt zu bringen, welches Java mit leichter Mühe zu erzeugen im Stande wäre. Die unglücklichen Bewohner des Jakatraschen Hochlandes und Cheribons

Digitized by Google

erhielten, wie bereits S. 13 angeführt, von der Kompagnie für den Pikol (125 Pfund) des producirten Kaffee nur 2 Thlr. und mußten den Pikol zu 180 anstatt zu 125 Pfund liefern. Der Kommissär und Resident gewannen dadurch jährlich bedeutende Summen und anstatt diesem Unwesen zu steuern, legte die Regierung in Batavia dem Residenten jährlich noch ein Amtgeld von 25 000 Thlr. auf, welches später in eine Abgabe von 1 Thlr. für jeden Pikol verwandelt und die Unterschleife des Residenten auf diese Weise sanktionirt wurden. Die Regierung ist eben auf Java selbst zum größten Theil der Producent, und da sie an der Handels-Maatschappy einen konstanten festen Käufer hat, so vermeidet sie, wo sie kann, alle und jede Kosten, was die Ursache ist, daß von dorther nicht nur keine veredelten Sorten in den Handel kommen, sondern im Gegentheile in den Auktionen der Maatschappy die unreinen Sorten mehr und mehr über Hand nehmen. Wie in qualitativer, so auch in quantitativer Hinsicht schreitet dagegen die Produktion auf Ceylon vorwärts, denn während im Jahre 1830 der Export von dort nur 1 669 490 Pfunde war, betrug derselbe 1832 schon 2 824 998 Pfund, im Jahre 1866 aber 13 930 000 Pfund und hat seit dieser Zeit so zugenommen, daß er vom 1. Oktober 1877 bis 30. September 1878 sich auf 551 046 engl. Centner Plantation und 69 246 engl. Centner Nativ, also zusammen auf 69 472 704 engl. Pfunde belief.

Auch bei Brasilien haben wir eine Steigerung der Quantität und Qualität des Kaffee zu konstatiren; während dasselbe 1821 kaum 7500 Tons versenden konnten, belief sich 1827 der Export auf 350 900 Säcke, 1832 auf 478 950 Säcke (à 134 Pfund) und mag jetzt das Doppelte der letzteren Zahl, etwa 136 Millionen Pfunde betragen.

In seiner Theorie und Praxis der Gewerbe giebt Prof. R. Wagner die Konsumtion des Kaffee in folgenden Zahlen an:

Es verbrauchen pro Kopf England 0,595 kg, Frankreich 0,485, der Zollverein 1,540, Oesterreich 0,355, die Niederlande 3,000, Belgien 2,500, Dänemark 2,544, Schweden 1,035, Italien 0,502, Rußland, Spanien, Portugal, die Türkei 0,500 kg jährlich, von letzt genannten Ländern kommt der größte Theil des Konsums jedenfalls auf die Türkei, da in Rußland vorherrschend Thee, in Spanien und Portugal die Chokolade das Getränk der Bevölkerung ist.

In Betreff der Kaffeeproduktion und Konsumtion, so theilten wir dieselbe bereits S. 32 und 33 mit.

In einem Rotterdamer Bericht von Mitte 1879 heißt es unter anderem, daß sich der Kaffee noch immer nicht unter dem allgemeinen Druck habe hervorarbeiten können, im Gegentheil sich mehr unter demselben habe beugen müssen. Die Bezugsgegenden bestrebten sich möglichst kleine Lager

Digitized by Google

zu halten, wodurch die Ablieferungen der Seeplätze beeinträchtigt wurden, besonders die holländischen, welche im Oktober 1879 etwa 93 000 Ballen gegenüber von 107 000 Ballen in 1878 lieferten.

Nach demselben holländischen Berichte erfuhr der Vorrath bei Privaten zu Anfang November 1879 eine mäßige Verminderung, indem derselbe aus 108 200 Ballen und etwa 300 Fässern, gegen 116 500 Ballen und circa 200 Fässern der verschiedenen ost- und westindischen, afrikanischen und brasilianischen Sorten in 1878 bestand.

Ein anderer bekannter Kaffeemarkt ist London, von wo aus ebenfalls im Jahre 1879 Klagen über den auf dem Kaffee lastenden Druck laut wurden, daß sich sogar die Preise der feineren Plantation und besseren farbigen Qualitäten nicht behaupten könnten und herabgingen, der Rückgang der geringeren, namentlich unkouranter Sorten erheblich gewesen und die an den Markt gebrachten Partien nur zu einem kleinen Theil untergebracht werden konnten.

Havre folgte der rückgängigen Bewegung der übrigen Hauptmärkte und bestand dort der Vorrath gegen Ende 1879 aus etwa 250 000 Ballen und gegen 300 Fässern, gegenüber von ca. 238 000 Ballen und 2500 Fässern in 1878.

Eine weitere Besprechung des Kaffeehandels unterlassend, bemerken wir nur, daß bei Erzeugung und Versendung des Kaffee immense Summen von Arbeit und Kapital in Bewegung gesetzt werden müssen; es werden, wie wir nur bei einzelnen Plätzen anführten, bedeutende Geschäfte in Kaffee gemacht und bildet er, trotz seines niederen Preises in den Einfuhren die bedeutendsten Summen. Der größe Handelsplatz für Kaffee ist, entsprechend der Sachlage, London, und in zweiter Linie Liverpool für alle westindischen und amerikanischen Sorten, wie auch für Ceylon. Für die Kaffee's aus Java, Sumatra ꝛc. sind Rotterdam und Amsterdam die Hauptmärkte, dort hält die holländische Handelsmaatschappy mit den in den Kolonien Seitens der Regierung angekauften Ernten ihre großen Auktionen, nach deren Ergebnis in der Regel auch die Preisregulirung auf den übrigen Märkten des Kontinentes erfolgt. Der Hauptstapelplatz für die Einfuhr in Deutschland ist Hamburg, dort finden sich stets große Lager; nach ihm kommen ferner Bremen und Triest für den Bezug von arabischen und levantischen Kaffee in Betracht, für welche Sorten auch Livorno wie Marseille Einfuhrplätze und außerdem noch Antwerpen, Havre, Bordeaux, Lissabon, Genua und Neapel von Bedeutung für den Kaffeeimport sind.

Wir geben schließlich die Ein- und Ausfuhr von Kaffee für das Jahr 1878 und für die Zeit vom 1. Januar bis Ende November 1879 im Deutschen Zollgebiete:

Digitized by Google

| Die Einfuhr belief sich 1878 aus: | | | Die Ausfuhr in 1878 nach: | |
|---|---|---|---|---|
| Dänemark . . . . | 14 000 | kg | . . . 950 | kg |
| Ostsee . . . . . | 5 799 150 | „ | . . . 250 | „ |
| Rußland . . . . | 600 | „ | . . . 2 600 | „ |
| Oesterreich . . . . | 164 450 | „ | . . . 19 500 | „ |
| Schweiz . . . . . | 26 300 | „ | . . . 11 800 | „ |
| Frankreich . . . . | 672 000 | „ | . . . 8 000 | „ |
| Belgien . . . . . | 5 192 100 | „ | . . . 6 550 | „ |
| Niederlande . . . . | 36 520 600 | „ | . . . 900 | „ |
| Nordsee . . . . . | 356 700 | „ | . . . — | „ |
| Bremen . . . . . | 4 583 050 | „ | . . . 1 450 | „ |
| Hamburg . . . . | 37 263 250 | „ | . . . 1 850 | „ |
| preuß. Zollausschlüsse . | 2 069 250 | „ | . . . 1 100 | „ |
| oldenburg. „ . | 24 600 | „ | . . . — | „ |
| nicht ermittelt . . . | 6 361 650 | „ | . . . — | „ |
| zusammen | 99 047 700 | kg | Einfuhr 54 950 | kg Ausfuhr |
| gegen das Vorjahr | 95 816 500 | „ | „ 120 350 | „ „ |
| | + 3 231 200 | kg | Einfuhr — 65 400 | kg Ausfuhr. |

| Die Einfuhr vom 1. Januar bis Ende November 1879 belief sich aus: | | | Die Ausfuhr im gleichen Zeitraum 1879 belief sich nach | |
|---|---|---|---|---|
| Dänemark . . . . | 5 800 | kg | . . . 1 150 | kg |
| der Ostsee . . . | 7 101 700 | „ | . . . 500 | „ |
| Rußland . . . . | 3 250 | „ | . . . 750 | „ |
| Oesterreich . . . | 173 000 | „ | . . . 12 100 | „ |
| Schweiz . . . . | 245 650 | „ | . . . 12 500 | „ |
| Frankreich . . . | 256 850 | „ | . . . 2 800 | „ |
| Belgien . . . . | 6 290 700 | „ | . . . 1 050 | „ |
| den Niederlanden . | 37 935 650 | „ | . . . 2 600 | „ |
| der Nordsee . . . | 251 750 | „ | . . . — | „ |
| Bremen . . . . | 5 369 300 | „ | . . . 1 800 | „ |
| Hamburg . . . . | 38 933 850 | „ | . . . 16 350 | „ |
| preuß. Zollausschlüsse | 2 238 850 | „ | . . . 1 750 | „ |
| oldenburg. „ | 19 800 | „ | . . . 50 | „ |
| zusammen | 169 096 150 | kg | Einfuhr 53 400 | kg Ausfuhr |
| in demselben Zeitraum im Vorjahr | 92 548 700 | „ | „ 47 250 | „ „ |
| mehr in 1879 | 76 547 450 | kg | Einfuhr 6 100 | kg Ausfuhr. |



Digitized by Google

Verlag von B. F. Voigt in Weimar.

Joh. Chr. Eupel's

## illustrirter Konditor,

oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Konserven, Rocks und Drops, Zuckerkuchen, Essenzpasten, Dragées, Gefrornen, Krêmes, Gelées, Marmeladen, Kompots, der Fabrikation der Chokolade ꝛc., ingleichen erprobte Vorschriften und Recepte zu allen Gattungen der Kunstbäckerei, ferner zur Bereitung der Sorbets, Gramolaten und Krêmes, sowie zu den beliebtesten Arten künstlicher Getränke. Zehnte vermehrte und verbesserte Auflage von A. Cnyrim. Mit Atlas von 13 Foliotafeln. 8. Geh. 5 Mark.

---

A. Cnyrim,

## das Einmachen der Früchte und Beeren,

sowie die Gewinnung der Frucht- und Beerensäfte, der Gelées, Kompots und Marmeladen, nach dem neuesten Verfahren.
8. Geh. 1 Mark 50 Pfge.

---

Adele Winterberg,

## das Kochen auf dem Petroleum-Apparate.

Anleitung zur Selbstbereitung der Speisen auf dem Petroleum-Kochapparate. Durchgeführt in 380 vorzüglichen Recepten der deutschen, österreichischen, ungarischen, italienischen und böhmischen Küche. Nebst einem Anhang über die Bedeutung der Salicylsäure für die Küche und ihrer Anwendung in derselben. Mit einem Vorwort von Hofküchenmeister J. Müller in Dresden. Zweite unveränderte Auflage. 8. Geh. 2 Mark.

---

Giac. Perini,

## der Schweizerzuckerbäcker

oder instruktive Anweisung zur Anfertigung aller feinen Torten, Kuchen, Plätzchen, Konfekte, Bisquits, Makronen, Pastetchen mit Fleisch-, Fisch-, Austern- und Krême-Füllungen und anderen feinen Bäckereien; sowie der Herstellung aller verschiedenen Limonaden, Bavaroisen, Orgeaden, Orangeaden, der beliebtesten kalten und warmen Getränke, der gefrorenen Sorbets und Gramoladen, der Krêmes und Huiles, feinsten französischen Liqueure, Ratafias, Chokoladenfabrikation, Farbetinkturen, Syrupe ꝛc. im Ganzen gegen 800 Recepte enthaltend. Dritte vermehrte Auflage von A. Cnyrim, prakt. Konditor. Mit 8 Tafeln. 8. Geh. 4 Mark.

---

Druck von B. F. Voigt in Weimar.

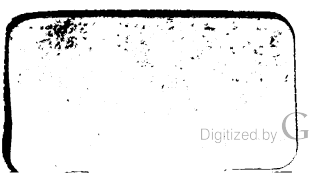
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google